Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 Č. Budějovice
Zřizovatel:	Jihočeský kraj
Název školního vzdělávacího programu:	KUCHAŘ
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Rámcový vzdělávací program:	KUCHAŘ-ČÍŠNÍK
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitele:	Mgr. Zdeňka Erhartová
Kontakty pro komunikaci:	tel. 386 354 769 fax: 386 354 265 e-mail: info@skolacrcb.cz http://www.skolacrcb.cz
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2017 počínaje prvním ročníkem

OBSAH

1 PROFIL ABSOLVENTA: 4

1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 4
1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA 4
1.3 OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA: 5
1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 7

2 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 8

2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 8
2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ 8
2.3 ORGANIZACE VÝUKY 13
2.4 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ 15
2.5 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH 16
2.6 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE 19
2.7 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ 19
2.8 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 20

3 UČEBNÍ PLÁN 21

4 ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ KUCHAŘ 22

5 UČEBNÍ OSNOVY 24

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 24
ANGLICKÝ JAZYK – 1. cizí jazyk 31
NĚMECKÝ JAZYK - 1. cizí jazyk 36
ANGLICKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk 41
NĚMECKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk 45
ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD 49
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 55
MATEMATIKA 62
TĚLESNÁ VÝCHOVA 66
Informační a komunikační technologie 71
EKONOMIKA 76

POTRAVINY A VÝŽIVA *82*
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN *86*
TECHNOLOGIE *89*
ODBORNÝ VÝCVIK *93*
STOLNIČENÍ *99*
SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA *103*

6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY 105

6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY 105
6.1.1 Teoretické vyučování *105*
6.1.2 Odborný výcvik: *106*
6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY 106
6.2.1 Teoretické vyučování *106*
6.2.2 Odborný výcvik *107*
6.2.3 Další vzdělávání pedagogů *107*
6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY 108
6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY 108

1 PROFIL ABSOLVENTA:

1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2017 počínaje 1. ročníkem

1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven na soukromé podnikání ve stravovacích službách.

Absolvent je připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické praxe, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude jednat profesionálně a komunikovat v jednom cizím jazyce.

Absolvent se může po absolvování závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do studijních oborů nástavbového studia, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu vysokoškolském.

1.3 OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA:

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi a pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy v oboru
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit

Odborné kompetence: absolvent byl veden k tomu, aby:

- si osvojil techniku posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování
- používal inventáře, obsluhuje technická zařízení ve stravovacích provozech, odstraňuje běžné poruchy
- ovládal přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů
- ovládal techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb
- ovládal techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů
- ovládal přípravu běžných a technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků, teplých nápojů

- esteticky upravoval jídla a nápoje k podávání a ovládal různé způsoby uchování hotových jídel a nápojů se zřetelem k platným hygienickým předpisům
- ovládal přípravu jednoduchých jídel, minutek, salátů a moučníků
- osvojil si zásady správné výživy všech věkových skupin a základy dietního stravování, byl schopen připravovat pokrmy určité klientele, která se stravuje méně obvyklým způsobem
- orientoval se v současných trendech v gastronomii
- ovládal základy techniky obsluhy a s ní související činnosti, jako je např. přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem
- zvládal sestavování nabídkových listů, jídelních a nápojových lístků dle gastronomických pravidel a dietetických zásad, sestavil menu pro různé příležitosti
- osvojil si základy organizace práce své a svých spolupracovníků, byl schopen pracovat samostatně a v týmu
- zpracovával kalkulaci cen výrobků a služeb
- orientoval se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování
- využíval ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- ovládal odbornou terminologii typickou pro oblast gastronomie a byl schopen využívat obecných poznatků, pojmů, pravidel a principů při řešení praktických úkolů
- měl základní dovednosti v používání výpočetní techniky
- manipuloval s obaly, nevratné obaly dovedl likvidovat bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládal
- spolupracuje při provádění fyzické i účetní inventury
- používal osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržoval příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady

Klíčové kompetence:
Absolvent je veden k tomu, aby

- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi a pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval

- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy v oboru
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- vyhledával potřebné informace, pracoval s nimi uvážlivě a kriticky
- dovedl se správně a výstižně vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou
- používal cizí jazyk jako prostředek k dorozumívání a předání informací v osobním, společenském i pracovním styku
- komunikoval svým kultivovaným vystupováním a zevnějškem
- měl osvojeny principy sociální komunikace
- ovládal administrativní komunikaci
- vytvořil písemnosti propagačního charakteru
- využíval informačních médií v komunikaci
- pracoval s PC, využíval internet a další zdroje informací
- měl základní znalosti v oblasti právního vědomí
- měl vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovně právních vztazích a v činnostech podniku
- uměl efektivně numericky počítat, odhadovat výsledek, rozuměl kvantitativním a prostorovým vztahům
- dovedl identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká, a hledat způsoby jejich řešení
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl

1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.

2 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2017 počínaje 1. ročníkem

2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § 2 zákona 317/2008 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – vytvářet v žácích profesionální návyky, potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání, vytvářet profesionální hrdost a kladný vztah k oboru a vytvářet v žácích kladný vztah ke škole a potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty.

Učební obor umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

V celém průběhu studia jsou v jeho praktické části rozvíjeny profesní dovednosti v podmínkách reálného provozu, při pořádání různých gastronomických a společenských akcí. Žáci jsou plně zainteresováni na kvalitě poskytovaných služeb a na spokojenosti zákazníka. Významná je prezentace žáků na veřejnosti.

Odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti mohou žáci rozšířit a zkvalitnit účastí na kurzech studené kuchyně, kurzů dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny a kurzu dekorativního cukrářství. V těchto kurzech se žáci seznamují s nejnovějšími trendy v oboru. Na závěr kurzů obdrží žáci po jejich úspěšném zakončení potvrzení formou certifikátu.

Při účasti na cateringových akcích školy a významných akcích smluvních partnerů získávají žáci další organizační zkušenosti, možnosti prezentací na veřejnosti.

Odborné kompetence žáků jsou zvyšovány dílčími prezentacemi odborných firem, organizováním seminářů s odbornou i legislativní tematikou, pořádáním exkurzí ve firmách (významná ubytovací a stravovací zařízení, organizace státní správy a bankovnictví, výrobci a dodavatelské firmy surovin, potravin, nápojů a vybavení provozoven).

Stěžejní metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování:

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy:

- **forma frontálního vyučování**
- **výklad s návazností na znalost žáků**
- **diskuze**
- **samostatné řešení úkolů**
- **skupinového vyučování**
- **praktické práce**
- **práce na projektech**
- **prezentace ve třídě**
- **hry a soutěže**
- **práce s informačními a komunikačními technologiemi.**

Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce:

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující **klíčové kompetence**:

- **Kompetence k učení**- vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládali různé techniky učení; uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, uplatňovali různé způsoby práce s textem; uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy, pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- **Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému; získali informace potřebné k řešení problémů; navrhovali způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi.
- **Komunikativní kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu aby absolventi: se vyjadřovali přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali; formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnili se diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje; zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná a odborná témata; dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí; vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování; dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace; chápali výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění; byli motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- **Personální a sociální kompetence –** vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích; stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku; ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí; měli odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovali o svůj fyzický i duševní rozvoj; byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; adaptovali se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovali; byli připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; byli finančně gramotní; pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly; podněcovali práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů; nezaujatě

zvažovali návrhy druhých; přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům; nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí; vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování; přispívali k uplatňování hodnot demokracie; uvědomovali dovlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých; zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje; uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady; uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívali poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; vhodně komunikovali s potencionálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozuměli podstatě a principům podnikání; měli představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání; dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
- **Matematické kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: správně používali a převáděli běžné jednotky; používali pojmy kvantitativního charakteru; četli různé formy grafických znázornění; prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházeli vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení; četli a vytvářeli různé formy grafického znázornění; aplikovali znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru; efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi –** vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; učili se používat nové aplikace; komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky online a offline komunikace; získávali informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě

Internet; pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, byli mediálně gramotní.

Průřezová témata:
Jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují.

1. Občan v demokratické společnosti – kompetence občana v demokratické společnosti
2. Člověk a životní prostředí – kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
3. Člověk a svět práce – kompetence k pracovnímu uplatnění
4. Informační a komunikační technologie – kompetence k práci s informacemi a ICT technologiemi

Realizace průřezových témat bude uskutečňována :

- v běžném každodenním životě školy
- v jednotlivých předmětech a mezipředmětových vztazích
- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- při vlastních projektech a prezentacích

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- **odborné kurzy** (studené kuchyně, kurz dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz dekorativního cukrářství) – několikadenní intenzivní výukové bloky, často provázené prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností
- zajišťování **gastronomických akcí** – konkrétní akce s výběrovou účastí
- **exkurze** – jednodenní i vícedenní, většinou na mezipředmětovém základě
    - exkurze s odborným zaměřením
        - v hotelích – v rámci města Č. Budějovice, v rámci kraje a v Praze
        - ve firmách
        - ve finančních a dalších institucích – banky, pojišťovny, cestovní kanceláře
        - na veletrzích
        - na odborných soutěžích
    - exkurze v rámci společenskovědního a estetického vzdělávání:

  - výstavy, galerie v rámci města Č. Budějovice nebo v rámci Jihočeského kraje, památky UNESCO, Praha
  - exkurze na vytváření interkulturních vztahů
- **prezentace firem** - jako součást exkurzí ve firmách nebo formou samostatné prezentace nebo odborné přednášky v prostorách školy
- **odborné přednášky** zástupců státní správy (BOZP, ČOI), pojišťovnictví a bankovnictví (ČNB,ČSOB), hygieny (KHS)
- **besedy s významnými osobnostmi regionu**
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci i v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň
  - **oblast gastronomická**: GASTRO-HRADEC (celostátní gastronomická výstava s mezinárodní účastí)
  - **oblast sportovní**: středoškolské atletické soutěže, středoškolské hry v kopané, odbíjené, basketbalu, florbalu, sportovní utkání s partnerskou školou z Bad Leonfeldenu
- **účast na výstavách** – Vzdělání a řemeslo, Gastrofest
  - **oblast EVVO**
- **projekty**
  - prezentace školy na výstavě Vzdělání a řemeslo
  - sportovního utkání s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu
  - ADAPTAČNÍHO KURZU žáků 1. ročníků (viz Základní kompetence a strategie prevence rizikového chování v rámci podpory zdraví a zdravého životního stylu)
  - projekt WORKSHOP
  - projekt OSOBNOST ROKU
  - projekt Minimálního programu prevence SPJ
  - projekt POHODOVÁ TŘÍDA

2.3 ORGANIZACE VÝUKY

Teoretická výuka je realizována v hlavní budově školy na Senovážném náměstí. Příprava žáků je organizována jako tříleté studium – denní forma. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.

Stěžejním dokumentem pro organizaci výuky jsou konkretizované učení plány, které jsou součástí pedagogické dokumentace školy a vycházejí z rámcového vzdělávacího plánu učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají.

Teoretická a praktická výuka je zajišťována v kmenových učebnách, odborných učebnách (IKT, učebna pro výuku stolničení). Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně konzultovány v předmětových komisích (4x ročně).

Odborný výcvik je prováděn formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných gastronomických zařízeních, pod dohledem učitelů odborného výcviku nebo instruktorů odborného výcviku. Je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu jsou žáci rozděleni do skupin. Vždy je u jednotlivých žáků dodržována délka výukového dne, včetně přestávek, které jsou dané zákoníkem práce, hygienickými a školními normami. Učitelé i instruktoři odborného výcviku zodpovídají za plnění osnov. Žák je hodnocen dílčími známkami, měsíčně, pololetně.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce a na základě písemného doporučení lékaře, specializovaného pracoviště nebo jiné instituce. Individuální vzdělávací plán vypracují vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku ve spolupráci s třídním učitelem a výchovným poradcem. Součástí individuálního studijního plánu jsou individuální konzultace, četnost zkoušek, časové rozložení studia a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata k problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí Metodickou informací k zabezpečování provozu a údržby ve sportovních zařízeních, na dětských hřištích a v tělocvičnách a Směrnicí k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.
Každoročně je metodičkou prevence zpracován **Minimální program prevence rizikového chování a Preventivní strategie školy.**

2.4 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- princip autodidaktického učení
- princip aktivního přístupu žáků
- princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- princip sebehodnocení žáků

Žáci /žákyně se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a s očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz
    - na aplikaci dílčích poznatků v praxi
    - na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
    - na dialogické metody prezentace
- samostatná prezentace zvolené problematiky
- projektová práce, v níž se uplatní:
    - schopnosti týmové komunikace a kooperace
    - mezipředmětové vazby a vztahy
    - aplikace průřezových témat
    - adekvátní prezentace projektu

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:

- samostatný a aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému

2.5 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem. Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a žákům mimořádně nadaným škola poskytuje podpůrná opatření v různých stupních (stupeň podpůrného opatření je stanoven školským poradenským zařízením nebo školním poradenským pracovištěm na základě diagnostiky vzdělávacích potřeb) dle jejich konkrétních vzdělávacích potřeb.

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v novele školského zákona č. 82/2015 Sb.§ 16 (platného od 1.9.2016) a vyhlášky č. 27/2016 Sb. (platné od 19.9.2016). Podpůrná opatření, která vycházejí z platného znění Školského zákona vyhlášky, je povinna realizovat škola i školské zařízení. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka.

Pojetí vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Při plánování a realizaci vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními je třeba mít na zřeteli fakt, že se žáci ve svých individuálních vzdělávacích potřebách a možnostech liší. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Proto je pedagog povinen přizpůsobit své výchovně vzdělávací strategie stanovených podpůrných opatření, která vycházejí z pravidel pro použití podpůrných opatření školou a školským zařízením stanovených ve vyhlášce č. 27/2016 Sb.

Péče o tyto žáky koordinuje ve škole **školní poradenské pracoviště** ve složení výchovná poradkyně, pracovnice pověřená sledováním a prevencí rizikového chování (ve škole má roli i sociálního pedagoga), třídní učitelé těchto žáků, koordinátorka ŠVP, asistenti pedagoga (pokud ve škole jsou), kariérová poradkyně a zástupci ředitelky pro teoretické i praktické vyučování. Za školní poradenské pracoviště mimo jiné komunikuje s odbornými vně pracovišti školy výchovná poradkyně, konzultuje s pedagogy možnosti inkluze žáky, zajišťuje spolupráci mezi pedagogy,

poskytuje metodickou podporu pedagogům, podílí se na vytváření strategií a programů zaměřených na podporu rozvoje osobnosti žáků, kariérová poradkyně poskytuje informace pro volbu povolání nebo navrhuje další vzdělávání žáků.

Škola vytváří nezbytné podmínky pro vzdělávání včetně zajištění poradenské pomoci. Žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření pro školu. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. V případě třetího až pátého stupně podpůrných opatření je do vzdělávacího procesu zapojen i asistent pedagoga. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami absolvují výuku se svou kmenovou třídou (s přihlédnutím k požadavkům IVP).

Podepsaný plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán se stává součástí osobní dokumentace žáka. Třídní učitel zajišťuje přiměřenou integraci žáka do kolektivu, informuje ostatní kolegy o případných změnách nebo problémech, udržuje kontakt s rodiči a rozvíjí spolupráci při tvorbě koncepce a systému vzdělávání těchto žáků.

Informovaný souhlas

Výchovný poradce zajistí bezodkladně po obdržení ŠPZ písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka a žádost o vytvoření IVP, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po získání informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo souhlasu zletilého žáka předá informaci o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupcům ředitelky a správcům školního informačního systému, kteří jej zaznamenají do školní matriky. IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela Doporučení ŠZP a zákonného zástupce.

Systém péče o žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními

Tvorbu a realizaci PLPP a IVP koordinuje výchovný poradce, který spolupracuje s třídními učiteli, vyučujícími, rodinou a školním poradenským pracovištěm.

Opatření využívaná v PLPP a IVP :

- přizpůsobení metod výuky (individualizace výuky, přizpůsobení tempa práce apod.)
- úpravy učiva (obsahu i rozsahu)

- organizace výuky (přizpůsobení individuálnímu tempu)
- hodnocení (doplňující slovní hodnocení)
- intervence školy (konzultace se školním poradenským pracovištěm, podpora výuky)
- pomůcky (využití PC, kopírovací technika, elektronické materiály)

Žáci se sociálním znevýhodněním průběžně vytipovává a monitoruje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem. Ve spolupráci s ostatními pedagogy usiluje o co největší začlenění žáků do třídního kolektivu, aktivně navazuje komunikaci s rodiči a spolupracuje s příslušnými organizacemi.

Zabezpečení vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, volních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za mimořádně nadaného žáka se považuje v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. Žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních schopnostech.

Péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

Škola je povinna vytvářet ve svém ŠVP a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potencionálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných. U žáků by měla probíhat takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potencionálu u různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i dále rozvíjet. Škola je povinna využít pro podporu nadání a mimořádného nadání takových opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až pátého stupně podpory. Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Péče o nadané a mimořádně nadané žáky bude probíhat v běžných hodinách i dalších aktivitách pořádaných školou, v odborných a jazykových kurzech, nabídkou zájmových aktivit, účastí na olympiádách a soutěžích celostátních i mezinárodních.

2.6 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-H/01 Kuchař-číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- Směrnic k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a při výchově mimo vyučování
- provozních řádů odborných učeben
- provozních řádů učeben informační a komunikační technologie
- pokynů k výuce tělesné výchovy
- pokynů k praxi
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží
- pokynů při přecházení z budovy na Senovážném náměstí do Zátkovy budovy, ul. F. Šrámka 9 na odloučená sportoviště na hodiny tělesné výchovy
- organizačních a bezpečnostních pokynů
- všeobecných zásad bezpečnosti a ochrany zdraví pro dobu teoretického vyučování

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata k problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí Směrnicí k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování a Metodickou informací k zabezpečování provozu a údržby ve sportovních zařízeních, na dětských hřištích a tělocvičnách.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.
Každoročně je metodičkou prevence zpracován **Minimální program prevence rizikového chování a Preventivní strategie školy.**

2.7 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení - jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č. 318/2008 Sb.,

konkrétní podmínky jsou každoročně aktualizovány a jsou zveřejněny na internetových stránkách školy
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením

Zdravotní způsobilost:

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Posuzuje je příslušný registrující praktický lékař, který ji písemně potvrdí v příloze přihlášky ke studiu. Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

2.8 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Žáci skládají jednotnou závěrečnou zkoušku. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.
Části závěrečná zkoušky:

PÍSEMNÁ ZKOUŠKA	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA	ÚSTNÍ ZKOUŠKA
Realizace kompetencí z předmětů: ▪ Technologie ▪ Stolničení ▪ Potraviny a výživa ▪ Ekonomika ▪ Občanská nauka	▪ Vypracování samostatné odborné práce na dané téma (menší dílčí část v cizím jazyce) ▪ Obhajoba samostatné odborné práce (a komunikace v cizím jazyce) ▪ Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce ▪ Příprava hlavního pokrmu s přílohou	▪ Komunikace na vylosované téma z technologie ▪ Komunikace ze dvou podotázek ze světa práce a předmětu potraviny a výživa

Všechny tři dílčí části závěrečné zkoušky proběhnou dle vyhlášky MŠMT ČR č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem a v souladu s pokyny NUV Praha.

3 UČEBNÍ PLÁN

POVINNÉ VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY	**I.**	**II.**	**III.**	**CELKEM**
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. cizí jazyk*	2,5	2,5	2,5	7,5
2. cizí jazyk	1	1	0,5	2,5
Základy společenských věd*	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Matematika	1	1	2	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika*	1	1	1	3
Potraviny a výživa*	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Technologie*	2	2	2	6
Odborný výcvik*	15	17,5	17,5	50
Stolničení*	1	1	1	3
Společenská výchova	1	0	0	1
CELKEM HODIN V TÝDNU	**32,5**	**33**	**32,5**	**98**

Vyučování je organizováno tak, že se bude střídat týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
* předměty závěrečné zkoušky

Přehled využití týdnů v období září-červen školního roku:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33
Lyžařský výcvikový kurz	1		
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, odborné kurzy, souhrnné opakování učiva	6	7	7
Celkem	40	40	40

4 ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ KUCHAŘ

Rozvržení obsahu vzdělávání **KUCHAŘ**

RVP		**ŠVP**	Ročník				
Vzdělávací a obsahové okruhy	**Min. poč. vyuč. hod.**	**Vyučovací předmět**	**I.**	**II.**	**III.**	**Počet týdenních hod. celkem**	**Využití disponibilních hod.**
Jazykové vzdělávání							
-český jazyk	**3**	Český jazyk	1	1	1	3	0
Cizí jazyk	**10**	1. cizí jazyk	2,5	2,5	2,5	7,5	0
		2. cizí jazyk	1	1	0,5	2,5	0
Společenskovědní vzdělávání	**3**	Základy společenských věd	1	1	1	3	0
Přírodovědné vzdělávání	**3**	Základy přírodních věd	1	1	1	3	0
Matematické vzdělávání	**4**	Matematika	1	1	2	4	0

Estetické vzdělávání	**2**	Literatura	1	1	0	3	0
Vzdělávání pro zdraví	**3**	Tělesná výchova	1	1	1	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologií	**3**	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	0
Ekonomické vzdělávání	**3**	Ekonomika	1	1	1	3	0
Výroba pokrmů	**10**	Potraviny a výživa	1	1	1	3	0
		Zařízení provozoven	1	0	0	1	0
		Technologie	2	2	2	6	0
		Odborný výcvik-kuchař	13	15,5	16,5	45	45
Odbyt a obsluha	**7**	Stolničení	1	1	0	2	0
		Odborný výcvik	2	2	1	5	0
Komunikace ve službách	**2**	Společenská výchova	1	0	0	1	0
		Stolničení	0	0	1	1	0
Disponibilní hodiny	43						
Navýšení dle RVP	2						
Celkem	**98**		**32,5**	**33**	**32,5**	**98**	**45**

5 UČEBNÍ OSNOVY

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2**	**2**	**1**	**5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu český jazyk a literatura je: - rozvíjet komunikační kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci - naučit žáky užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci schopni formulovat srozumitelně a souvisle své myšlenky, v písemné podobě přehledně a jazykově správně: - aktivně se účastnit diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory druhých - zpracovávat jednoduché texty, snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a psaných a vhodně se reprezentovat.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace a Estetické vzdělávání. Navazuje na předměty: Občanská nauka, Informační a komunikační technologie. Cílem předmětu je vést žáky k tomu, aby se naučili užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí.

Jazykové vzdělání se podílí na rozvoji sociální kompetence žáků.

Pojetí výuky

Používány jsou následující formy výuky:
- výklad
- dialog
- samostatná práce žáků
- skupinová práce žáků

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na schopnost samostatného vyjadřování, rozsah slovní zásoby a úroveň jazykových znalostí a práci s textem.
Formy:
- ústní zkoušení
- písemné zkoušení na konci každého tematického celku
- samostatná písemná práce na dané téma
- práce ve skupinách je hodnocena ústně

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence a kompetence k učení:
- žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- s porozuměním by měli poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky
- své myšlenky a promluvy formulovat srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování a vhodně se prezentovat
- aktivně se zúčastňují diskusí, formulují a obhajují své postoje, respektují názory druhých
- zpracovávají srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti

Personální a sociální kompetence:
- žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat a využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí
- přijímají hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagují
- přijímají radu i kritiku
- dále se vzdělávají
- žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností
- přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly

- přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů

Občanské kompetence:
- podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah

Kompetence k řešení problémů:
- žáci jsou schopni volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit
- využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Kompetence k využívání ICT a kompetence pracovat s informacemi:
- žáci pracují s osobním počítačem, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu
- komunikují elektronickou poštou

Kompetence k pracovnímu uplatnění:
- žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
- rozvíjejí své schopnosti a uplatňují své vědomosti a dovednosti při profesní orientaci

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - je seznámen s jazykovými příručkami (Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny) a samostatně s nimi pracuje	**Jazykové příručky a práce s nimi.**
- komunikuje ústně i písemně dle norem ortoepických a gramatických	**Hlavní principy českého pravopisu. Ortoepické normy jazyka.**
- v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - správně tvoří spisovné tvary slov	**Tvarosloví (ohebné druhy slov a jejich mluvnické kategorie).**
- ovládá strukturu větné stavby - rozlišuje významové vztahy gramatických jednotek ve větě jednoduché - uvědomuje si vztah mezi základními a rozvíjejícími větnými členy	**Větná stavba.**

- vyjadřuje se přesně, jasně a výstižně - rozpozná přenesené pojmenování - nahrazuje slova neplnovýznamová slovy plnovýznamovými	**Slovní zásoba – nauka o významu slov (slova mnohoznačná – homonyma, synonyma, antonyma).**
- volí jazykové prostředky vzhledem ke studijní a pracovní náplni i k adekvátní situaci - sděluje správně v písemné i ústní podobě své myšlenky, dojmy a postoje - ovládá techniku mluveného slova, samostatně komunikuje, klade otázky, obhajuje stanoviska	**Kultura řeči, projevy mluvené a psané.** **Komunikační situace a strategie.**
- se vyjadřuje věcně, přesně a jasně - sestaví jednoduché zpravodajské útvary	**Zpráva a oznámení, inzerát a odpověď na něj.** **Funkce reklamy a propagačních prostředků.**
- plynule komunikuje, vyjadřuje se souvisle v souladu s platnými normami	**Ústní formy komunikace – telefonní rozhovor, vzkaz na záznamník.**
- rozpozná slohotvorné činitele subjektivní a objektivní - rozliší slohové útvary a postupy, funkční styly	**Slohotvorní činitelé.** **Slohové útvary a postupy.** **Funkční styly.**
- užívá verbální i neverbální prostředky řeči - po přípravě samostatně vytvoří vlastní text - užívá dle svých možností i umělecké prostředky	**Vypravování.**
- rozezná žánrový charakter textu i jeho druh, určí charakteristické znaky - rozeznává v textu námět, téma, motiv - seznámí se s příklady lid. umění a užité tvorby - při rozboru textu využívá literární teorie - určí základní básnické figury a tropy	**Úvod do studia literatury.** **Lidové umění a užitá tvorba.** **Literární teorie, lit. druhy a žánry.** **Základy literární vědy.**
- orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti - na konkrétních příkladech popíše specifické prostředky básnického jazyka a objasní jejich funkci v textu - dokáže se orientovat v textu, vyhledávat informace a pracovat s nimi - uceleně reprodukuje přečtený text - formuluje ústně i písemně dojmy ze své četby	**Kořeny lidské civilizace.** **České báje a pověsti, hrdinské příběhy, místní pověsti.** **Literatura pro děti, arabské pohádky.** **Přátelství a kamarádství.** **Mezigenerační konflikty.**

	Sociální konflikty. **Hrdinství.**
- vystihne hlavní sdělení textu - samostatně zpracovává informace	**Práce s textem.** **Beseda k četbě žáků.**
2. ročník	
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ovládá základní poučky o psaní velkých písmen	**Pravopis (psaní velkých písmen).**
- správně tvoří spisovné tvary slov a využívá je v komunikační situaci	**Tvarosloví (neohebné druhy slov).**
- určuje druhy vedlejších vět v souvětí - rozpozná významový poměr mezi větami hlavními - v písemném projevu zvládá syntaktický pravopis ve větě jednoduché a v souvětí	**Větná stavba, druhy vedlejších vět.**
- rozlišuje spisovný jazyk, jeho varianty a útvary nespisovné - nahrazuje nespisovné tvary spisovnými - seznámí se českými a moravskými nářečími	**Národní jazyk a jeho útvary, dialekt.**
- orientuje se v textu - vyhledává informace a pracuje s nimi - zjišťuje informace z dostupných zdrojů	**Zdroje informací, práce s nimi, evidence.**
- sestaví základní útvary administrativního stylu - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní	**Korespondence – úřední dopisy, žádost, stížnost.** **Administrativní projevy.**
- vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně - samostatně sestaví životopis - odlišuje životopis strukturovaný a umělecký	**Životopis.**
- odlišuje spisovný a nespisovný projev - vhodně užívá spisovné jazykové prostředky (termíny) - pracuje s útvary využívanými v oboru (popis pracovního postupu)	**Odborný text, popis.**

- formuluje hlavní myšlenky textu - vytvoří výtah z přečteného textu, pořídí si zápisky - dokáže přednést text - vytvoří anotaci, osnovu, resumé	**Výtah, výpisky.** **Získávání informací z textu.** **Přednes textu.**
- rozliší umělecký text od neuměleckého, nalezne jevy, které činí text uměleckým - objasní rozdíly mezi fikčním a reálným světem a popíše, jakým způsobem se reálný text promítá do literárního textu - rozlišuje vyjadřování v próze a ve verších - rozpozná základní druhy rýmu a rytmu, interpretuje básnický text - vybírá si v textu klíčové informace a samostatně s nimi pracuje - seznámí se s kulturou jiných národností v ČR - interpretuje text - vysvětlí význam daného autora - vyhledá si potřebné informace k literatuře - orientuje se v literárních směrech - vytvoří základní literární žánry	**Životní prostředí a zdraví člověka.** **Cestopisy, tradice jiných zemí.** **Kultura národností na našem území.** **Přírodní lyrika.** **Láska ke zvířatům.** **Historické události v literatuře světové.** **Historické události v literatuře české.** **Díla o životě historických osobností.** **Války 20. století v literatuře.** **Literatura faktu.** **Národnostní kultura.** **Tvořivé činnosti.**
- vyhledává informace a pracuje s nimi, nalezne knihovnu a popíše její služby - zjišťuje informace z dostupných zdrojů - seznámí se s kulturními institucemi v ČR a regionu a některé navštíví - aktivně se podílí na ochraně uměleckých děl a kulturních hodnot - seznámí se s různými pohledy na kulturu bydlení a odívání	**Regionální zajímavosti v kultuře.** **Kulturní instituce.** **Kultura bydlení a odívání.** **Ochrana a využívání kulturních hodnot.**
3. ročník	
- rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu - vysvětlí význam slova - určí, jakým způsobem bylo slovo utvořeno	**Slovní zásoba – obohacování slovní zásoby, tvoření slov.**
- odliší spisovný a nespisovný jazykový projev - sděluje své myšlenky, dojmy a postoje - odhaluje jazykové nedostatky a chyby	**Mluvní cvičení – dialog s hostem.**

- orientuje se ve výstavbě textu - ovládá strukturu větné stavby - určí druhy vět v souvětí a druhy poměrů mezi větami hlavními - nahradí běžné slovo českým ekvivalentem a naopak	**Větná stavba, větné a jazykové rozbory.**
- odborně, jasně, přesně a výstižně komunikuje ústně i písemně - využívá termíny ze zvoleného oboru	**Objednávka, reklamace, inzerát.**
- pracuje s odborným textem a s odbornými termíny - posoudí kompozici textu	**Výklad.** **Kompozice.** **Techniky a druhy čtení.**
- rozpozná manipulativní komunikaci ve sdělovacích prostředcích - zajímá kritický postoj k předkládaným informacím - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - vyhledá potřebné informace podle klíčových slov - seznámí se s knihovnami, časopisy, internetem	**Publicistika.** **Druhy a žánry textu.** **Informatická výchova.**
- využívá pravidel dialogu - zapojuje se do diskuze - ovládá zásady komunikace - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký proslov - rozpozná monologické a dialogické vyjadřování, formální a neformální, přímé a nepřímé	**Druhy řečnických projevů – diskuze, proslov.** **Monolog, dialog.** **Projevy prostě sdělovací.**
- seznámí se s tím, jak se čeština vyvíjela - dokáže ji zařadit mezi slovanské jazyky	**Vývoj češtiny.**
- dokáže vhodně upravit písemný projev	**Grafická a formální úprava písemných projevů.**
- vystupuje společensky a správně se vyjadřuje - vyjmenuje základní druhy umění, dokáže je charakterizovat	**Společenská kultura.** **Druhy umění.** **Estetické a funkční normy.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2,5**	**2,5**	**2,5**	**7,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu Anglický jazyk je: - vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se může žák setkat v běžném osobním a pracovním životě - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky a povědomí žáků o anglicky mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu - vést žáky ke schopnosti orientovat se v cizojazyčných informačních zdrojích a práci s nimi
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět Anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností na úrovni A1+ podle SEER pro jazyky. - Poslech: rozumí hlavním myšlenkám o běžných, osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem. - Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci. - Ústní interakce: poradí si v situacích, které mohou nastat při cestování do anglicky mluvící země, zapojí se do hovoru o tématech běžného života. - Samostatný ústní projev: popíše své zážitky, přání, plány… - Písemný projev: napíše jednoduché věty o dobře známých tématech.
Pojetí výuky

Používány jsou následující formy výuky: výklad, rozhovor, skupinová práce žáků, samostatná práce žáků.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení je kladen důraz na schopnost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo ve dvojici se spolužákem. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách, písemné zkoušení probíhá formou dílčích testů a písemek a po dokončení každé lekce následuje písemná práce, ve které se hodnotí znalost slovní zásoby, frazeologie a probíraných gramatických jevů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a společenského chování, vhodně se prezentuje. Chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle své kvalifikace. **Personální kompetence**: posiluje sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce, přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly. **Sociální kompetence**: rozvíjí schopnosti práce v kolektivu, respektuje národnostní odlišnosti a orientuje se v tradicích anglicky mluvících zemí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - pozdraví - představí sebe a svou rodinu, kamarády - sdělí odkud pochází - poděkuje, omluví se	**Dobrý den všem.**

- pohovoří o své osobě - zeptá se na základní osobní informace - uskuteční jednoduchý telefonický rozhovor - objedná si jídlo v restauraci	**Seznamování.**
- popíše svůj všední den - pohovoří o svých zájmech - charakterizuje několik nejčastějších povolání - řekne a zeptá se, kolik je hodin - pojmenuje dny v týdnu a měsíce v roce	**Svět práce.**
- promluví o svých zájmech a volnočasových aktivitách - popíše, jak tráví víkend - popíše roční období a svůj vztah k nim	**Volný čas.**
- popíše svůj domov a jeho vybavení - zeptá se na cestu - poradí s hledáním určitého místa turistům	**Bydlení.**
- ovládá jednotné a množné číslo podstatných jmen, určité a neurčité členy - používá sloveso „to be“ - pojmenuje číslovky od 1 do 100 - tvoří přítomný čas prostý v kladné, záporné i tázací větě - ovládá vazbu „there is“ - používá ukazovací zájmena	**Gramatika.**
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - sestaví jídelní lístek - komunikuje s hostem v restauraci - seznámí se se stravovacími návyky obyvatel anglicky mluvících zemí	**Odborný jazyk.**
2. ročník	

- pohovoří o tom, co umí a dokáže - zeptá se další osoby, co umí - zvládne telefonický rozhovor	**Co umím.**
- popíše život svých prarodičů - rozumí jednoduchému vyprávění v minulém čase - vyjmenuje a charakterizuje významné dny a svátky - orientuje se v odlišnostech oslav Vánoc v České republice a anglicky mluvících zemích	**Dříve a nyní.**
- seznámí se s důležitými vynálezy a objevy z minulosti - pohovoří o životě před 100 lety - řekne datum britskou i americkou angličtinou	**V minulosti.**
- vyjmenuje nejrůznější druhy ovoce a zeleniny - zvládne nakoupit v obchodě - pohovoří o tom, co se jí v různých částech světa - zdvořile požádá o to, co potřebuje - nabídne pomoc	**Jídlo.**
- porovná např. život ve městě a na venkově, chození do kina a sledování DVD a mnohé další - udává instrukce	**Větší a lepší.**
- používá způsobové sloveso „can“ - ovládá minulý čas prostý slovesa „ to be“, pravidelných sloves a některých nepravidelných sloves - tvoří otázku a zápor v minulém čase prostém - rozpozná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a správně je používá - stupňuje přídavná jména	**Gramatika.**
- pojmenuje nejrůznější suroviny - sestaví pracovní postupy - popíše slavnostní tabuli - charakterizuje typická anglická a americká jídla	**Odborný jazyk.**

3. ročník	
- popíše právě probíhající děje - popíše vzhled svůj a svých spolužáků - nakoupí v obchodě s oblečením	**Vypadat dobře.**
- pohovoří o svých plánech do budoucna - dělá návrhy - popíše počasí ve všech ročních obdobích - udělá předpověď počasí pro nejbližší dny	**Život je dobrodružství.**
- vypráví pohádku - rozumí hlášení na nádraží - popíše své nálady a pocity	**Kvíz.**
- sdělí, co ve svém životě zažil - rozumí hlášení na letišti - orientuje se v nápisech na letišti	**Už jsi někdy…?**
- ovládá předpřítomný čas - používá přítomný čas průběhový - orientuje se v homofonech - ovládá vazbu „going to“ - tvoří účelovou větu pomocí infinitivu - klade zjišťovací otázky - rozlišuje přídavná jména zakončená na –ed a -ing	**Gramatika.**
- popíše jídla a pracovní postupy - sestaví recept - pojmenuje pracovní pozice v restauraci - doporučí jídlo hostům v restauraci	**Odborný jazyk.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**NĚMECKÝ JAZYK - 1. CIZÍ JAZYK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2,5**	**2,5**	**2,5**	**7,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu německý jazyk je: - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesi - osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života osvojení odborné slovní zásoby
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět německý jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělání na úrovni A1+ podle SEER pro jazyky. - Čtení: překládá texty, které obsahují základní slovní zásobu užívanou v běžném životě nebo vztahující se k jeho práci. - Ústní interakce: poradí si se situacemi, které mohou nastat při obsluze hosta nebo při práci v kuchyni. - Písemný projev: napíše jednoduché kratší souvislé texty, kratší osobní dopis. - Samostatný ústní projev: pohovoří o sobě, své rodině, profesi, zážitcích, plánech do budoucna … Žáci mají možnost ověřit si své jazykové schopnosti při komunikaci s hosty.
Pojetí výuky
Používány jsou následující metody výuky: výklad, rozhovor, frontální vyučování, samostatná práce žáků, skupinová práce.

Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, ovládání odborné slovní zásoby, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka. Formy: - ústní zkoušení (ovládání probrané slovní zásoby a gramatických jevů) - písemné zkoušení dílčí (gramatické jevy, odborná slovní zásoba) - písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce) - výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Žák/žákyně prokáže úroveň svých jazykových a **komunikativních kompetencí** v rámci tematických okruhů týkajících se: - mezilidských vztahů (účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje) - specifických témat daných profesní orientací žáků (má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a dalšímu vzdělávání). Chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle své kvalifikace. **Kompetence k řešení problémů**: bude schopen spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi. **Kompetence k využívání ICT**: prostřednictvím studia tohoto předmětu efektivně pracuje se slovníkem na internetu, vyhledává informace, komunikuje elektronickou poštou. **Průřezové téma**: Občan v demokratické společnosti.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - představí sebe a svoji rodinu, přátele - pohovoří o tom, jak tráví volný čas - zeptá se na cestu	**Já, moje rodina a přátelé.** **Orientace ve městě.**

- vysvětlí, jak se dostane na určité místo ve městě - vysvětlí, kde bydlí, kde se nachází budova školy - seznámí ostatní se svým denním programem - vypráví, jak tráví víkend - objedná jídlo a nápoj v restauraci - hovoří s hostem a obslouží ho - doporučí speciality - vyčasuje slabá, pomocná, silná a způsobová slovesa - vyskloňuje podstatná jména, přivlastňovací zájmena, osobní zájmena - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací a zápornou - používá základní číslovky, určí čas - používá správně předložky se 3. pádem, se 3. a 4. pádem	**Denní program.** **V restauraci.** **Gramatika.**
- hovoří s hostem při objednávce, placení - rezervuje si telefonicky stůl v restauraci - vyjmenuje jídla během dne, součásti oběda - vyjmenuje základní druhy masa a určí, který pokrm se z daného masa připraví	**Konverzace.**
2. ročník	
- pohovoří o pracovním prostředí - diskutuje o zdravém a nezdravém způsobu života - doporučí, co dělat pro své zdraví - diskutuje o běžných denních nákupech - doporučí, co koupit na oslavu narozenin - pohovoří o městě, o památkách, průmyslu, okolí a dalších zajímavostech - doporučí restauraci, hotel ve městě - vyjmenuje speciality německé a rakouské kuchyně - porovná tyto kuchyně s kuchyní českou - seznámí se s mapou Německa, vyhledá hlavní město, pohoří, moře ap. - pohovoří, jak tráví prázdniny, kam by chtěl/a cestovat a proč	**Zdraví.** **Nákupy.** **Město České Budějovice.** **Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně.** **Německo.** **Cestování, prázdniny.**

- používá správně předložky se 4. pádem - vyskloňuje podstatná jména v množném čísle - vytvoří souvětí souřadné a použije správné spojky - časuje slovesa s odlučitelnými i neodlučitelnými předponami - používá správně podst. jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti - skloňuje správně přídavná jména - vytvoří perfektum slabých sloves a préteritum slovesa *sein* - časuje zvratná slovesa a vytvoří jejich rozkazovací způsob - pracuje správně se základními zeměpisnými názvy - vytvoří budoucí čas sloves	**Gramatika.**
- vyjmenuje měsíce, dny v týdnu - vyjmenuje druhy vepřového masa a určí, které pokrmy z nich lze připravit - popíše práci číšníka/servírky - vyjmenuje základní druhy zeleniny a ovoce - vysvětlí německy mluvícímu hostovi cestu na určené místo ve městě - popíše daný pokrm - vyjmenuje základní druhy ryb, vnitřností, příloh - přeloží jednoduchý recept, napíše recept daného pokrmu - vyjmenuje zařízení kuchyně	**Konverzace.**
3. ročník	

- popíše dům, byt, ve kterém bydlí a jednotlivé pokoje - se seznámí s nejznámějšími památkami Vídně - vyjmenuje rakouské speciality - vyjmenuje speciality české kuchyně a vysvětlí, jaké je to jídlo - používá trpný rod v přítomném čase (obzvláště v receptech) - používá perfektum nejfrekventovanějších silných sloves - vytvoří souvětí podřadné a použije správné spojky - stupňuje příslovce a přídavná jména - vytvoří préteritum slabých, způsobových a pomocných sloves - vyjádří podmiňovací způsob sloves - používá řadové číslovky	**Bydlení.** **Vídeň.** **Česká kuchyně.** **Gramatika.**
- vyjmenuje základní přísady a druhy koření - používá odbornou slovní zásobu při popisu přípravy jídel - přeloží složitější recept - vyjmenuje vše, co je na slavnostně prostřeném stole - vyjmenuje barvy - vyjmenuje základní druhy nápojů - sestaví jídelní a nápojový lístek - sestaví menu pro danou příležitost a popíše dané pokrmy a nápoje - vyjmenuje základní druhy zvěřiny	**Konverzace.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**0,5**	**2,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu anglický jazyk je: - vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se může žák setkat v běžném osobním a pracovním životě - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky a povědomí žáků o anglicky mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu a vést je k chápání a respektování kulturních hodnot, tradic a zvyků jiných národů - vést žáky ke schopnosti orientovat se v cizojazyčných informačních zdrojích a práci s nimi.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk, první cizí jazyk a odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností na úrovni A1 podle SEER pro jazyky. - Poslech: rozumí hlavním myšlenkám o běžných, osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem. - Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci. - Ústní interakce: poradí si v situacích, které mohou nastat při cestování do anglicky mluvící země, zapojí se do hovoru o tématech běžného života. - Samostatný ústní projev: popíše své zážitky, přání, plány…

- Písemný projev: napíše jednoduché věty o dobře známých tématech.
Pojetí výuky
Používány jsou následující formy výuky: výklad, rozhovor, skupinová práce žáků, samostatná práce žáků.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení klademe důraz na schopnost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo ve dvojici se spolužákem. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách, písemné zkoušení probíhá formou dílčích testů a písemek a po dokončení každé lekce následuje písemná práce, ve které se hodnotí znalost slovní zásoby, frazeologie a probíraných gramatických jevů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a společenského chování, vhodně se prezentuje **Personální kompetence**: posiluje sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce **Sociální kompetence**: rozvíjení schopností práce v kolektivu, respektování národnostních odlišností a orientace v tradicích anglicky mluvících zemí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - pozdraví - představí sebe a svou rodinu, kamarády - sdělí, odkud pochází - poděkuje, omluví se	**Dobrý den všem.**
- pohovoří o své osobě - zeptá se na základní osobní informace - uskuteční jednoduchý telefonický rozhovor - objedná si jídlo v restauraci	**Seznamování.**

- ovládá jednotné a množné číslo podstatných jmen, určité a neurčité členy - používá sloveso „to be“ - pojmenuje číslovky od 1 do 100 - tvoří přítomný čas prostý v kladné, záporné i tázací větě	**Gramatika**.
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - sestaví jídelní lístek - komunikuje s hostem v restauraci - seznámí se se stravovacími návyky obyvatel anglicky mluvících zemí	**Odborný jazyk.**
- popíše svůj všední den - pohovoří o svých zájmech - charakterizuje několik nejčastějších povolání - řekne a zeptá se, kolik je hodin - pojmenuje dny v týdnu a měsíce v roce	**Svět práce.**
2. ročník	
- promluví o svých zájmech a volnočasových aktivitách - popíše, jak tráví víkend - popíše roční období a svůj vztah k nim	**Volný čas.**
- popíše svůj domov a jeho vybavení - zeptá se na cestu - poradí s hledáním určitého místa turistům	**Bydlení.**
- pohovoří o tom, co umí a dokáže - zeptá se další osoby, co umí - zvládne telefonický rozhovor	**Co umím.**
- používá vazbu „there is, there are“ - používá ukazovací zájmena - používá způsobové sloveso „can“	**Gramatika.**
- pojmenuje nejrůznější suroviny - sestaví jednoduché pracovní postupy - vyjmenuje typická anglická a americká jídla	**Odborný jazyk.**

- popíše život svých prarodičů - reprodukuje jednoduché vyprávění v minulém čase - vyjmenuje a charakterizuje významné dny a svátky - orientuje se v odlišnostech oslav Vánoc v České republice a anglicky mluvících zemí	**Dříve a nyní.**
3. ročník	
- seznámí se s důležitými vynálezy a objevy z minulosti - pohovoří o životě před 100 lety - řekne datum britskou angličtinou	**V minulosti.**
- vyjmenuje nejrůznější druhy ovoce a zeleniny - zvládne nakoupit v obchodě - pohovoří o tom, co se jí v různých částech světa - zdvořile požádá o to, co potřebuje - nabídne pomoc	**Jídlo.**
- ovládá minulý čas prostý slovesa „ to be“, pravidelných sloves a některých nepravidelných sloves - tvoří otázku a zápor v minulém čase prostém - rozpozná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a správně je používá	**Gramatika.**
- popíše jídla a pracovní postupy - sestaví recept - doporučí jídlo hostům v restauraci	**Odborný jazyk.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**0,5**	**2,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu německý jazyk je: - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesi - osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života osvojení odborné slovní zásoby
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět německý jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Jazykové vzdělávání a komunikace. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělání na úrovni A1+ podle SEER pro jazyky. - Čtení: překládá texty, které obsahují základní slovní zásobu užívanou v běžném životě nebo vztahující se k jeho práci. - Ústní interakce: poradí si se situacemi, které mohou nastat při obsluze hosta nebo při práci v kuchyni. - Písemný projev: napíše jednoduché kratší souvislé texty, kratší osobní dopis. - Samostatný ústní projev: pohovoří o sobě, své rodině, profesi, zážitcích, plánech do budoucna. Žáci mají možnost ověřit si své jazykové schopnosti při komunikaci s hosty.
Pojetí výuky
Používány jsou následující metody výuky:

výklad, rozhovor, frontální vyučování, samostatná práce žáků, skupinová práce.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, ovládání odborné slovní zásoby, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka. Metody: - ústní zkoušení (ovládání probrané slovní zásoby a gramatických jevů) - písemné zkoušení dílčí (gramatické jevy, odborná slovní zásoba) - písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce) - výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a společenského chování, vhodně se prezentuje **Personální kompetence**: posiluje sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce, stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností. **Sociální kompetence**: rozvíjí schopnosti práce v kolektivu, respektování národnostních odlišností a orientace v tradicích německy mluvících zemí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - představí sebe a svoji rodinu, přátele - vyplní strukturovaný životopis - popíše dům, byt, ve kterém bydlí - popíše vybavení bytu - pohovoří o možnostech trávení volného času, uvede různé druhy koníčků - vypráví o svých zájmech - uvede možnosti trávení dovolené, ubytování, stravování	**Osobní údaje a životopis.** **Dům a domov.** **Volný čas a zábava.** **Cestování.**

- vypráví o rodinné dovolené - vyjmenuje názvy jídel a nápojů - pohovoří o svých stravovacích návycích - vytvoří jednoduchý jídelní lístek - vyčasuje slabá slovesa - vyskloňuje podstatná jména - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací a zápornou - používá základní číslovky	**Jídlo a nápoje.** **Gramatika.**
- osvojí si základní terminologii z oblasti gastronomie	**Odborná terminologie.**
2. ročník	
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - komunikuje s hostem v restauraci - seznámí ostatní se svým denním programem - popíše, jak tráví víkend - vyjmenuje části lidského těla a běžné nemoci - popíše návštěvu lékaře - pohovoří o zásadách zdravé výživy - diskutuje o běžných denních nákupech - vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují - vede rozhovor v obchodě - popíše pracovní oblečení - prokáže znalost turisticky významných míst - vysvětlí, která místa by doporučil navštívit - vyjmenuje speciality české kuchyně - používá správně předložky se 4. pádem, přivlastňovací zájmena - vyskloňuje podstatná jména v množném čísle - používá správně předložky se 3. pádem, se 3. a 4. pádem	**Služby v gastronomii.** **Každodenní život.** **Péče o zdraví.** **Nakupování.** **Česká republika.** **Gramatika.**
- vyjmenuje jídla během dne, součásti oběda	**Odborná terminologie.**

- vyjmenuje základní druhy zeleniny a ovoce	
3. ročník	
- popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - pohovoří o své dosavadní školní docházce - zhodnotí pozitiva a negativa své budoucí profese - představí různá povolání - uvede základní údaje o Německu, Rakousku a Švýcarsku - informuje o svých zkušenostech z návštěvy země - vysvětlí základní specifika německé a rakouské kuchyně - používá perfektum nejfrekventovanějších sloves - používá préteritum pomocných a způsobových sloves - časuje slovesa s odlučitelnými i neodlučitelnými předponami	**Vzdělávání.** **Práce a zaměstnání.** **Německy mluvící země.** **Gramatika.**
- přeloží jednoduchý recept, napíše recept daného pokrmu - vyjmenuje základní přísady a druhy koření, masa a příloh - hovoří s hostem při objednávce, placení	**Odborná terminologie.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je: - pomoci žákům orientovat se v osobním životě a v životě ve společnosti - pochopit souvislosti mezi historií a současností, jednat v souladu s principy demokracie - jednat samostatně a zodpovědně, lépe poznávat sám sebe a prostředí - umět konstruktivně řešit problémy, umět vést dialog - získané informace využít k dalšímu vzdělávání, rozvíjet vědomí evropské identity a vštěpovat žákům hodnoty humanismu - osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci: - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení - jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své jednání - vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování, hledali hranice mezi osobní svobodou a odpovědností - byli tolerantní, solidární, schopni angažovat se pro veřejný zájem, neměli předsudky ve vztahu k jiným lidem, k náboženstvím a k sociálnímu zařazení - nenechali sebou manipulovat, vytvořili si vlastní úsudek - vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace
Charakteristika učiva
Vyučovací předmět Základy společenských věd je integrovaným vyučovacím předmětem. Vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovědní vzdělávání. Je vyučován 1 hodinu týdně, tj. 33 ročně. Seznamuje žáky se společenskými, ekonomickými, politickými a kulturními stránkami života společnosti. Seznamuje žáky s etickými, filosofickými a psychologickými aspekty života jedince a života společnosti. Předmět základy společenských věd má informativní, výchovný a formativní charakter.

Obsahově vychází z témat: Člověk jako jedinec, Člověk v lidském společenství, Stát a právo a z průřezových témat: Soudobý svět, Environmentální výchova. Navazuje na předměty český jazyk a literatura, cizí jazyky, společenskou výchovu, odborné předměty. Předmět umožňuje porozumět celku a pochopit souvislosti. Vede žáka k mravní odpovědnosti a jeho začlenění do společnosti. Umožňuje mu lépe pochopit sám sebe. Důraz je kladen na schopnost shromažďovat informace, kriticky je posuzovat, utvořit si vlastní názor, umět ho obhájit. Umět naslouchat druhým a tolerovat jejich názory. Připravuje žáky nejen na praktický život, ale i na další teoretické vzdělávání.
Pojetí výuky
Expoziční metody (motivační vyprávění, skupinová diskuse). Metody osvojování – slovní projev (výklad, vysvětlení, diskuse), práce s odborným textem (studium odborné literatury, vyhledávání informací). Fixační metody – ústní, písemné opakování učiva, procvičování
Hodnocení výsledků žáků
Úroveň získaných dovedností žáků je hodnocena podle klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno jak písemnou, tak ústní formou. Žáci jsou hodnoceni za: hloubku porozumění společenských jevů, schopnosti se vyjádřit, diskutovat o tématu, snahu minimalizovat své chyby, schopnost uplatňovat mezipředmětové vztahy, zájem o předmět, aktivitu v hodinách (dotazy, včasné plnění zadaných úkolů).
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení a k řešení problémů: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, vyhledávat a třídit informace, kriticky je hodnotit, umět řešit problémy a posuzovat je z různých stránek, využít informací k zlepšení mezilidských vztahů, uznávat hodnotu života. **Kompetence občanské**: uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se aktivně o společenské dění u nás i ve světě, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat minulost i současnost ve světovém kontextu. Dodržovat zákony, přispívat k uplatňování hodnot demokracie. **Kompetence komunikativní**: jasně a srozumitelně se vyjadřovat, umět formulovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, umět vést dialog. Průřezové téma: **Občan v demokratické společnosti**: osvojovat si poznatky z oblasti psychologie, sociologie, práva, politologie, filosofie, chápat základní principy fungování společnosti, chápat principy demokracie a umět jednat v souladu s těmito hodnotami, poznat naše kulturní tradice a historické dědictví a cítit potřebu je chránit, vystupovat kriticky k projevům xenofobie a jakékoli diskriminaci člověka, poznávat sám sebe, formovat vnitřní postoje, jednat samostatně, uvědoměle a zodpovědně, nacházet způsoby, jak využít znalosti ze školy pro další rozvoj, chápat environmentální problémy i svoji zodpovědnost za jejich řešení.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - charakterizuje osobnost, temperament, porovnává jednotlivé typy temperamentu - vyjádří svými slovy, co jsou to schopnosti, charakter, rysy - formuluje pojem štěstí, hodnotový žebříček, volný čas - vyjmenuje metody sebepoznávání - diskutuje o významu celoživotního vzdělávání - charakterizuje pojem životní styl - vysvětlí verbální a neverbální komunikaci - demonstruje neverbální komunikaci na praktickém příkladu - objasní pojem etiketa - demonstruje na příkladech chování jedince ve společnosti - diskutuje o vlivu médií na život ve společnosti - objasní pojmy deviace, vandalismus - formuluje co je to návyková látka a jaký má vliv na zdraví organismu - charakterizuje příčiny vzniku náboženství - popisuje nejrozšířenější světová náboženství - vysvětlí nebezpečí sekt a náboženského fundamentalismu - vysvětlí pojem kultura - objasní vliv kultury na život jedince ve společnosti	**Člověk jako jedinec** **Osobnost a její psychické vlastnosti** (temperament, schopnosti, charakter, rysy). **Osobnost a její rozvoj** (životní styl, životní štěstí, sebevzdělávání, sebepoznávání, volný čas). **Člověk v lidském společenství.** **Komunikace** (verbální, neverbální, etiketa). **Kriminalita mládeže** (rizikové faktory mládeže, faktory, které ovlivňují zdraví). **Náboženství** (vznik, víra, atheismus, nejvýznamnější světová náboženství, sekty, náboženský fundamentalismus). **Estetika** (pojem, význam).
2. ročník	
- formuluje definici státu - uvede příklady teorií filosofů o vzniku státu, objasní státní suverenitu	**Občan v demokratické společnosti.**

- rozlišuje nejčastější typy a formy států a porovná jejich znaky - objasní rozdíl mezi právním a sociálním státem - diskutuje o problémech v ČR (korupce, extremismus) - definuje demokracii - vysvětlí formy demokracie - charakterizuje jednotlivá období porušování demokracie - diskutuje o smyslu života jako nejvyšší hodnotě - diskutuje o právech dětí - provádí rozbor Listiny lidských práv a svobod - diskutuje o trestu smrti - vysvětlí hlavní úkol Parlamentu jako orgánu zákonodárné moci - popíše strukturu PS a Senátu - popíše proces sestavování vlády - vysvětlí pojmy jednobarevná, koaliční a většinová vláda - charakterizuje obecně postavení prezidenta - vyjmenuje pravomoci prezidenta - vyjmenuje naše prezidenty - vyjmenuje a popíše státní symboly - objasní rozdílné pravomoci advokáta a notáře - vysvětlí úlohu soudů, státního zástupce a policie - vysvětlí úlohu krajské a obecní samosprávy - vysvětlí fungování politické strany - vyjmenuje současné parlamentní politické strany v ČR - diskutuje o důležitosti voleb pro demokracii - charakterizuje volební systémy v ČR - popíše extremistické ideologie a ideologie založené na demokracii	**Stát** (vznik, formy, struktura státu). **Stát a právo.** **Demokracie a autokracie** (demokracie, autokracie,vznik ČSR, II. Světová válka, období vlády KSČ, vznik ČR). **Právní základ našeho státu** – Ústava, Listina základních lidských práv. **Složky státní moci** (zákonodárná, výkonná a soudní moc). **Politický systém v ČR (**politické strany, volby, politické ideologie).

- charakterizuje český národ - popíše národnostní složení obyvatelstva - charakterizuje sociální skladbu společnosti - definuje multikulturní společnost, objasní pojem vlastenectví - diskutuje o problémech multikulturního soužití - objasní podstatu migrace, objasní pojem azyl - vyjmenuje podmínky uzavření manželství - vysvětlí rodičovskou odpovědnost a vyživovací povinnost - popíše projevy domácího násilí - vyjmenuje formy náhradní rodinné výchovy - objasní rozdíl mezi fyzickou a právní osobou - vysvětlí rozdíl mezi vlastnickým právem a spoluvlastnictvím - popíše postup při reklamaci - popíše obsah kupní smlouvy - vysvětlí rozdíl mezi trestním činem a přestupkem - diskutuje o trestních činech v ČR	**Národ** (národnost, multikulturní soužití, migrace). **Právo** (rodinné, občanské, trestní).
3. ročník	
- diskutuje o možnostech nabývání majetku - diskutuje o možnostech ukládání peněz - vysvětlí pojem žirový účet - vysvětlí rozdíl mezi bezhotovostní a hotovostní platbou - objasní význam pojištění majetku a osob - vysvětlí pojem státní sociální podpora - popíše položky rodinného rozpočtu - vyjmenuje druhy pracovního poměru - vyjmenuje důležité položky pracovní smlouvy - vysvětlí pojem zkušební doba - vyjmenuje možnosti ukončení pracovního poměru - vyjmenuje úkoly Úřadu práce	**Majetek** (druhy majetku, způsob nabývání a ukládání majetku, rodinný rozpočet, státní sociální podpora). **Pracovní právo** (pracovní poměr, pracovní smlouva, Úřad práce, celoživotní vzdělávání, profesní etika).

- popíše obsah profesního životopisu - diskutuje o dalších možnostech získání práce - diskutuje o možnostech práce v zahraničí - demonstruje přijímací pohovor – nejčastější odpovědi - charakterizuje podstatu a význam celoživotního vzdělávání - vysvětlí chování podle pravidel profesní etiky - charakterizuje pojem globalizace - vyjmenuje globální problémy - diskutuje o možnostech minimalizace globálních problémů - vysvětlí pojem konzumní styl života - vysvětlí pojem extremismus - diskutuje o projevech extremistických organizací a skupin - charakterizuje nejčastější podoby rasismu - popíše stručně historii vzniku EU - vyjmenuje orgány EU - charakterizuje význam OSN a NATO - vyjmenuje organizace, spadající do OSN	**ČR a soudobý svět** (globalizace, globální problémy, EU, OSN, NATO).

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výuka předmětu Základy přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení přírodních jevů a zákonů a také k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě, v lidském organismu a též v oblasti gastronomie.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Cílem vzdělávání je tedy především naučit žáky využívat získaných poznatků v profesním i osobním životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim na důkazech založené odpovědi, dále logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché problémy.
Charakteristika učiva
Učivo má vazbu na odborné předměty, zejména Technologii a Potraviny a výživa. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s chemickým složením látek, které vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Fyzikální vzdělávání doplní celkový pohled na děje probíhající v přírodě. Do výuky jsou zařazeny celky, které pomůžou žákům pochopit složení potravin a jejich význam v technologii a objasní mechanismus technologických změn při vaření, pečení, smažení a skladování potravin. Zároveň umožní žákům pozitivní přístup k vybrané profesi, k přírodě a vytvoření si uceleného obrazu o okolním světě.
Pojetí výuky
Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva chemie s odbornými předměty, zejména s technologií, potravinami a výživou a odborným výcvikem. Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci uměli využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě, logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy i v návaznosti na technologii, aby uměli posoudit chemické látky také z hlediska nebezpečnosti pro živé organizmy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Hodnocení výsledků žáků
Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, presentace pololetní písemně zpracované seminární práce (vypracované s použitím odborné literatury, časopisů a internetu) a její vyhodnocení.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žáci v předmětu Základy přírodních věd řeší problematiku chemických reakcí v závislosti na složení látek, vysvětlují vlastnosti látek a jejich vztah k problematice vlastností potravin a technologie jejich úpravy. Své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Písemné zpracování seminární práce zabývající se problematikou chemie ve vztahu k potravinám a jejich úpravě s využitím vlastních znalostí, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály, žáci jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie, vyjadřovat se a při její prezentaci vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. **Personální kompetence**: prezentace vědomostí a diskuse při řešení problematiky základů přírodních věd, s návazností na znalosti z předmětu technologie a poznatky a zkušenosti z odborného výcviku a osobního života a jejich účast na odborných seminářích, učí žáky jak se chovat v různých situacích, učí se přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. **Sociální kompetence a kompetence k řešení problémů**: žáci jsou schopni v hodinách při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Řeší samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy: zadáváním samostatných úkolů - chemické výpočty, tvorba vzorců a názvů sloučenin, hledání řešení problémových situací – ve vztahu k výživě lidí, vlastnostem surovin a k technologii, jsou žáci schopni porozumět zadanému problému, určit jádro problému, získat informace k jeho řešení, navrhnout a zdůvodnit způsob řešení, zhodnotit dosažený výsledek, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**: při vyhledávání informací pro zpracování seminární práce se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. **Kompetence k pracovnímu uplatnění**: žáci získávají na přednáškách a seminářích diskuzí s přednášejícími také přehled o možnostech uplatnění na trhu práce i ve svém oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oborech, získávají znalost práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - objasní základní metody oddělování složek ze směsi a jejich využití v praxi - charakterizuje vlastnosti různých látek – fyzikální, chemické - popíše vznik chemických vazeb a jejich vlastnosti - vyjmenuje názvy a značky vybraných chemických prvků, složení atomů a molekul - orientuje se v periodické tabulce prvků - popíše charakteristické vlastnosti kovů a nekovů a uvede jejich umístění v periodické tabulce - rozlišuje různé druhy roztoků používaných v kuchařské technologii - vyjádří složení roztoku a ovládá přípravu požadovaného roztoku, chápe význam pH prostředí - vysvětlí podstatu chemické reakce a zapíše jednoduché chemické reakce pomocí chemických rovnic a dokáže je vyčíslit - zná faktory ovlivňující rychlost chemické reakce - provádí jednoduché chemické výpočty a aplikuje je v technologii a otázce ochrany životního prostředí – relativní molekulová hmotnost, výpočet objemu - ideální plyn, hmotnostní zlomek, koncentrace roztoků, výpočty dle chemických rovnic	**1. Obecná chemie.** - Chemické látka, prvky, sloučeniny - Směsi látek - Roztoky – složení, vlastnosti - Periodická soustava prvků - Chemická symbolika - Stavba atomu - Chemická vazba - Chemická reakce, rovnice - Teorie kyselin a zásad, pH - Chemické výpočty
- vysvětlí základní vlastnosti a použití vybraných anorganických látek v technickém, v běžném životě a v gastronomii - tvoří chemické vzorce a názvy určitých anorganických sloučenin – oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - posoudí chemické prvky a sloučeniny z hlediska jejich vlivu na životní prostředí a na zdraví člověka	**2. Anorganická chemie.** - Názvosloví anorganických sloučenin - Vybrané prvky a anorganické sloučeniny

- pozná vlastnosti a uplatnění anorganických prvků a sloučenin v kuchařském oboru a v gastronomii - dokáže využít jednotlivé anorganické látky při přípravě a konzumaci potravin - naučí se správně zacházet s různými anorganických sloučenin a uchovávat je	**3. Sloučeniny v běžném životě a odborné praxi.**
- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsob ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - uvědomí si výhody energie z jádra z hlediska ekologie	**4. Fyzika atomu.** - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné zařízení - jaderná energie
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - vyjmenuje příklady základních typů hvězd - seznámí se s novými objevy kosmického výzkumu	**5- Vesmír.** - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie
2. ročník	
- vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje biotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklady potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem - definuje meze adaptace organismů - uvědomí si, jak sám může ovlivňovat ekologii prostředí	**1. Ekologie.** - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězec - koloběh látek v přírodě - typ krajiny
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí	**2. Člověk a životní prostředí.** - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin

- popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	- odpady - globální problémy - ochrana přírody - nástroje společnosti na ochranu život. prostředí - zásady rozvoje a odpovědnost jedince za ochranu přírody a ŽP
- rozliší druhy pohybů a řeší úlohy na pohyb hmotného bodu - určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síky - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso	**3. Mechanika.** - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly, tlak v tekutinách
- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy(tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi využije znalosti chemie o skupenství chemických sloučenin	**4. Termika.** - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem na PN	**5. Elektřina a magnetismus.** - elektrický náboj, el. síla, pole, kapacita vodiče

- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	- elektrický proud, zákony, polovodiče - magnetické pole el. proudu - vznik střídavého proudu, přenos el. energie střídavým proudem
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - popíše negativní vliv hluku a způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlosti v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	**6. Vlnění a optika.** - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadlo, čočky, oko - druhy elektromagnetického záření
3. ročník	
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty - tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - má přehled o důležitých organických látkách a jejich vlastnostech používaných v kuchyni - rozlišuje jednotlivé organické látky dle jejich vlivu na zdraví - pozná chemická konzervovadla, antioxidanty, karcinogenní látky	**1. Organická chemie.** - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi - přehled uhlovodíků - vybrané deriváty
- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokariotickou a eukariotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku	**2. Základy biologie.** - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - dědičnost a proměnlivost

- uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkce orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence - pozná jednotlivé skupiny léčiv a důležité zásady při jejich používání	**3. Biologie člověka** - buňka - dědičnost - zdraví a nemoc
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané chemické děje - zhodnotí důležité přírodní látky jako stavební a energetické živiny - zhodnotí složení potravy, poměr jednotlivých živin z hlediska zdravé výživy - pozná význam nukleových kyselin z hlediska dědičnosti a moderní vědy, stanovením DNA pro kriminalistiku a archeologii - zhodnotí význam ochranných látek pro zdraví člověka i jejich význam pro důležité potravinářské technologie	**4. Biochemie.** - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, - nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**MATEMATIKA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**2**	**4**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výchova přemýšlivého člověka, který bude umět matematické dovednosti používat v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání i v budoucím zaměstnání, v dalším studiu především ekonomického zaměření, v osobním životě, ve volném čase apod.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: - využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou - efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.) - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě - zkoumat a řešit problémy - orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.
Charakteristika učiva
Učivo je rozloženo do všech tří ročníků, pokrývá veškeré tematické celky z RVP: operace s čísly a množinami, mocniny a odmocniny, algebraické výrazy a jejich úpravy, lineární rovnice a nerovnice, soustavy rovnic a nerovnic, lineární funkce, přímá a nepřímá úměrnost, planimetrie, stereometrie a práce s daty. Učivo předmětu matematika je provázáno s učivem předmětů informační a komunikační technologie, základy přírodních věd, ekonomika apod.
Pojetí výuky
Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob (výklad, popis, vysvětlení), doplněný zpravidla metodou řízeného rozhovoru, kdy žáci sami navrhují řešení nastoleného problému. Dalšími metodami jsou procvičování, samostatná práce žáků, studium odborné literatury, vyhledávání informací apod.
Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné pololetní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy, tzv. desetiminutovky) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup žáka při vyučování. Písemné pololetní práce se zadávají 2 v každém školním roce. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 4–6 za pololetí. Je poskytován prostor pro sebehodnocení žáka. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence komunikativní:
- Formulovat srozumitelně, souvisle a přesně své myšlenky. Vyjadřovat se věcně a přesně.
- Formulovat a obhajovat své názory, přijímat hodnocení svých výsledků, radu i kritiku, zvažovat a respektovat stanoviska a návrhy druhých.
- Stanovovat si cíle a priority podle svých schopností a budoucího uplatnění, uvědomovat si význam vzdělání pro život.
- Mít vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, umět jednat s lidmi a hledat kompromisní řešení. Odpovědně plnit úkoly.

Kompetence k učení:
- Umět aplikovat matematické poznatky a postupy v odborných předmětech (základy přírodních věd, ekonomika apod.) i v praktickém životě.
- Písemně zaznamenávat podstatné skutečnosti z výkladu.

Kompetence matematické:
- Porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků.
- Správně používat pojmy kvantifikujícího charakteru, správně používat a převádět jednotky.
- Nacházet funkční závislost při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a využít pro konkrétní řešení.
- Nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně použít pro dané řešení.
- Číst a vytvářet různé formy grafického znázornění.
- Aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru.
- Provést reálný odhad výsledku řešení praktického úkolu.
- Sestavit ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků.

Kompetence využívající ICT
- Využívat názorné pomůcky, kalkulátory, rýsovací potřeby, odbornou literaturu, internet.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - provádí aritmetické operace v množině přirozených a celých čísel - rozloží celé číslo na součin prvočísel, určí společného dělitele a společný násobek čísel - používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose, určí jeho absolutní hodnotu - vysvětlí pojem množina a provádí operace průnik a sjednocení množin - zapíše různé typy intervalů, znázorní je na číselné ose, řeší množinové operace s intervaly - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, poměrů, úměry a trojčlenky	**1. Opakování a rozšíření učiva ZŠ.** - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - základní množinové pojmy - intervaly jako číselné množiny - užití procentového počtu, úroku, poměru, úměry a trojčlenky
- provádí operace s mocninami s celočíselným exponentem - určí 2. a 3. mocninu a odmocninu z tabulek i pomocí kalkulátoru - používá a převádí jednotky délky, hmotnosti, objemu, povrchu, času apod. - zapíše číslo ve tvaru $a.10^k$,	**2. Mocniny a odmocniny.** - mocniny s celým exponentem - druhá a třetí mocnina a odmocnina - převody jednotek
- rozliší pojmy bod, přímka, polopřímka, úsečka, úhel, rovina, prostor - určí vzájemnou polohu útvarů, jejich vzdálenost, velikost - sestrojí trojúhelník z daných prvků, opíše a vepíše mu kružnici, vyznačí výšky, těžnice - určí obvod a obsah trojúhelníku - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků - řeší pravoúhlý trojúhelník s využitím Pythagorovy věty a goniometrických funkcí ostrého úhlu - rozliší základní druhy rovinných útvarů, určí jejich obvod, obsah, sestrojí je - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	**3. Planimetrie.** - základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi - trojúhelník - shodnost a podobnost trojúhelníků - -pravoúhlý trojúhelník - rovinné obrazce a pravidelné mnohoúhelníky - kružnice a kruh
2. ročník	
- vyjádří reálné situace pomocí proměnných, určí smysl a hodnotu výrazu	**4. Výrazy.**

- provádí sčítání, násobení a dělení mnohočlenů, umocňování dvojčlenu na druhou, na třetí - rozloží mnohočleny na součin vytýkáním a podle vzorců - určí společný násobek a společného dělitele výrazů - provádí početní operace s lomenými výrazy	- výrazy s proměnnými, smysl a hodnota výrazu - operace s mnohočleny - rozklad mnohočlenů - operace s lomenými výrazy
- ovládá ekvivalentní úpravy rovnic, určí pojmy kořen rovnice, provede zkoušku - řeší lineární rovnice o 1 neznámé, včetně rovnic s neznámou ve jmenovateli - vyjádří neznámou z jednoduchého vztahu - převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek hodnotí vzhledem k realitě - řeší lineární nerovnice a jejich soustavy početně i graficky - řeší soustavy lineárních rovnic o 2 neznámých různými metodami a slovní úlohy k nim vedoucí	**5. Lineární rovnice a nerovnice a jejich soustavy.** - základní pojmy - lineární rovnice o jedné neznámé - lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy vedoucí na lineární rovnice - lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich - soustavy - soustavy lineárních rovnic
3. ročník	
- určí z grafu definiční obor a obor hodnot funkce a její základní vlastnosti - rozpozná lineární funkci (a funkci konstantní a přímou úměrnost jako její zvláštní případy) a sestrojí její graf - rozpozná funkci nepřímá úměrnost a sestrojí její graf	**6. Funkce.** - základní pojmy: funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf, vlastnosti funkce - lineární funkce - nepřímá úměrnost
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozliší základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, rotační válec, jehlan, rotační kužel, koule a její části) a určí jejich povrch a objem - řeší elementární početní stereometrické úlohy v tělesech – využívá funkční vztahy a trigonometrii	**7. Stereometrie.** - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - elementární tělesa
- vyhledá, vyhodnotí a zpracuje data - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr	**8. Práce s daty.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**TĚLESNÁ VÝCHOVA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
1. Formování kladného postoje žáků k pohybové aktivitě ve smyslu celoživotní orientace na zdravý způsob života. 2. Zprostředkování základních znalostí z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury. 3. Rozvíjet pohybové schopnosti, prohlubovat pohybové dovednosti, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci: - pečovali o své tělo a své tělesné zdraví - cítili odpovědnost za své zdraví i zdraví spolužáků - respektovali pravidla kolektivu - aktivně využívali svůj volný čas.
Charakteristika učiva
V Tělesné výchově žáci nacházejí prostor k osvojování nových pohybových dovedností, k ovládnutí (využívání) různého sportovního náčiní (nářadí), k seznámení s návody pro pohybovou prevenci, korekci jednostranného zatížení nebo zdravotního oslabení i pro rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti a výkonnosti. Učí se využívat pohybové činnosti v různém prostředí a s různými účinky, zvykají si na různé sociální role, které vyžadují spolupráci a odpovědnost za zdraví své i spolužáků. Především však tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: atletika, sportovní a pohybové hry, gymnastika a tanec, kondiční cvičení, lyžování a sporty v přírodě.

Pojetí výuky
Tělesná výchova patří do oblasti Vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách a fitness centrech. Výuka probíhá ve dvouhodinových blocích. Praktická část je doplněna kurzy. Část výuky je realizována teoreticky - formou přednášek, s využitím audiovizuální techniky. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Součástí vzdělání je účast žáků/žákyň s nejlepšími výkony v okresních, krajských a mezinárodních přátelských sportovních soutěžích.
Hodnocení výsledků žáků
Podkladem pro hodnocení a klasifikaci žáků jsou: 1. Úroveň všeobecné pohybové výkonnosti (je třeba hodnotit i individuální zlepšení žáků). 2. Zvládnutí základního učiva (s přihlédnutím k somatickému vývoji žáka). 3. Osvojení teoretických poznatků. 4. Postoje žáků k plnění úkolů školní TV.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence: **Personální a sociální kompetence**: žák si uvědomuje nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti, posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, i stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové orientace, reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá základní názvosloví a smluvené povely - dokáže o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu	**1. Tělesná výchova.** - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - dokáže rozvíjet sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost - definuje zásady sportovního tréninku	**2. Atletika.** - rychlostní a vytrvalostní běh , starty - vrh koulí (5 a 3kg) - skoky do dálky a do výšky
- zvládá jednoduché choreografie a práci s hudbou - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, označí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	**3. Gymnastika.** - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - akrobacie - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - sleduje výkony jednotlivců a týmu - respektuje spolupráci ve skupině a taktiku v družstvu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání	**4. Pohybové hry.** - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry - frisbie, ringo, fusvolejbal, streetall

- objasní ukazatele své tělesné zdatnosti	**5. Úpoly.** - základní sebeobrana
- uplatňuje zásady bezpečnosti při technice lyžování - dokáže fyzicky zvládnout nároky přípravy	6. Lyžování a snowboarding- Týdenní LVVZ. - základy sjezdového lyžování - základy jízdy na snowboardu - základní pravidla pobytu na horách
2. ročník	
- volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá základní názvosloví a smluvené povely - dokáže o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu	**1. Tělesná výchova.** - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - usiluje o zvýšení úrovně již osvojených dovedností a tělesné zdatnosti - vysvětlí zásady sportovního tréninku - uvědomuje si formy sportovního tréninku pro upevňování zdraví	**2. Atletika.** - rychlostní a vytrvalostní běh, starty - vrh koulí (5 a 3kg) - skoky do dálky a do výšky
- sladí pohyb s hudbou a toho využít v relaxačním cvičení - poskytne dopomoc a záchranu při základech gymnastiky - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, onačí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	**3. Gymnastika.** - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí (- akrobacie (jednoduchá sestava) - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - použití týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmu - pracuje při zápisech	**4. Pohybové hry.** - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - basketbal - obranné, hra

- formuluje myšlenku fair play	- florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry
3. ročník	
- volí správnou výzbroj a výstroj dle sportovního prostředí a klimatických podmínek - výzbroj a výstroj udržuje a správně ošetřuje - užívá základní názvosloví a smluvené povely - dokáže o pohybových činnostech diskutovat a hodnotit - hodnotí, rozhoduje a zapisuje výkony - vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu	**1. Tělesná výchova.** - bezpečnost a hygiena - teoretické poznatky - odborné názvosloví - pohybové testy - měření výkonů - pravidla her, závodů a soutěží
- vysvětlí základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - dokáže rozvíjet sílu, rychlost, vytrvalost, pohyblivost - vysvětlí zásady sportovního tréninku	**2. Atletika.** - rychlostní a vytrvalostní běhy, starty - vrh koulí (5 a 3kg) - skoky do dálky a do výšky
- sladí pohyb s hudbou a toho využije v relaxačním cvičení - tvoří jednoduché gymnastické sestavy - poskytne dopomoc a záchranu při základech gymnastiky - posoudí provedení osvojené pohybové činnosti, označí zjevné nedostatky a jejich možné příčiny	**3. Gymnastika**. - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - akrobacie (jednoduchá sestava) - šplh (tyče, lano) - rytmická gymnastika
- respektuje pravidla her, závodů a soutěží - užívá osvojené názvosloví na úrovni cvičence, rozhodčího, diváka - použití týmové herní činnosti - sleduje výkony jednotlivců a týmu - definuje myšlenku fair play - dokáže zorganizovat jednoduchý turnaj - vystupuje v roli rozhodčího a časoměřiče	**4. Pohybové hry** - zaměření na jednotlivé sporty - volejbal - pravidla, soutěže - basketbal - florbal, kopaná, sálová kopaná - netradiční sportovní hry

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je osvojení si základů ovládání textových, tabulkových, prezentačních, grafických programů, internetových vyhledávačů, používání elektronické pošty a dalších možností komunikace na internetu.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby se žáci naučili efektivně využívat ICT v různých oblastech činnosti při respektování zásad etiky a legislativy.
Charakteristika učiva
Předmět vychází z obsahového okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Žáci se mají na uživatelské úrovni naučit používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným programovým vybavením, efektivně využívat informace a možnosti komunikace na internetu. Učí se soustředěnosti, vnímání souvislostí, kreativitě, kultivovanému projevu. Poznatky z předmětu Informační a komunikační technologie využijí žáci v **dalších předmětech:** *Jazykové vzdělávání* - používání cizojazyčných slovníků na internetu - práce s autentickými texty (cizojazyčné webové stránky, audio i videonahrávky) - vyhledávání informací *Ekonomika* - přístup k předepsaným formulářům na internetu - písemné výstupy - používání standardních šablon, tabulek *Technologie*

- vytváření jídelních lístků
- nabídka denních jídel

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Žáci se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem. Obsah učiva je zaměřen na využitelnost v profesní praxi.

Hodnocení výsledků žáků

K ověření znalostí žáků jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh nebo zadaných požadavků a pravidel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět Informační a komunikační technologie rozvíjí především kompetenci efektivního využívání ICT při dalším studiu, při činnostech spojených s běžným životem školy, při výkonu povolání, v občanském i soukromém životě. Kromě této ústřední klíčové kompetence spoluvytváří a formuje i další klíčové kompetence:

kompetence k učení

- motivovat k učení, protože získané poznatky (i z dalších předmětů) mohou hned využít v praktických příkladech
- využívat ke svému učení různé informační zdroje

kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určí jádro problému, získávají informace potřebné k řešení problému a navrhnou způsoby řešení

kompetence komunikativní

- komunikovat prostřednictvím internetu i lokální sítě

kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi*:*

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky o
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/ žákyně - vysvětlí základní pojmy hardware (HW), software (SW) - vyjmenuje základní části osobního počítače - rozlišuje typy počítačové paměti - pozná a pojmenuje nejpoužívanější vstupní a výstupní jednotky - určí parametry hlavních typů zařízení určených k uchování dat a faktory ovlivňující výkon počítače - vysvětlí význam termínů SW operačního systému, aplikační SW	**1. Základní pojmy informačních technologií.** - úvod do počítačové terminologie - binární kód - technické vybavení - uchování dat - operační systém - programové vybavení
- zapne a správně vypne počítač, příp. restartuje - používá funkční klávesy klávesnice - rozlišuje základní ikony, vytváří zástupce - rozlišuje části oken, okno přemístí, změní velikost, zavře - vytváří struktury složek - přejmenuje, zkopíruje, přesune složky a soubory - vyhledá soubor nebo adresář - vytvoří a uloží textový soubor do složky nebo přenosného média nebo vytiskne - využívá nápovědy a manuálu pro práci s programy - je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním výpočetní techniky	**2. Práce s počítačem a správa souborů.** - začínáme pracovat s počítačem - klávesnice - prostředí pracovní plochy - práce se soubory, složkami, souborový manažer - komprese dat - zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením - ochrana autorských práv - jednoduché editace - řízení tisku - nápověda, manuál

- otevře existující dokument, provede změny a uloží jej nebo vytvoří nový dokument a uloží jej - pracuje s panelem nástrojů - vkládá velká písmena, věty nebo části textu, nový odstavec, speciální znaky - kopíruje, přesouvá, maže části textu - zformátuje text (styl písma, okraje , zarovnání, sloupce – tabulátory, odrážky a číslování) - využívá kontroly pravopisu - pracuje s náhledem dokumentu a používá různé tiskové volby - vytváří a upravuje tabulku - vkládá obrázky a jiné objekty, edituje je, kopíruje, přesouvá - získá požadovaný výřez stránky a vloží jej do vlastního dokumentu	**3. Textový editor.** - začínáme s textovým editorem - základní operace - formátování - tabulky, rámečky, obrázky - práce s tabulátory - dokončení dokumentu - tisk - složitější funkce - výřez ze stránky
2. ročník	
- otevře existující a novou tabulku, provede změny a uloží ji - vkládá číselní hodnoty, text, speciální znaky, jednoduché vzorce do buňky - označuje sousedící nebo nesousedící oblasti buněk - kopíruje, přesouvá, maže obsah buněk - vkládá řádky, sloupce, mění jejich šířku a výšku - upraví tabulku (ohraničení, stínování, zarovnání obsahu buňky) - naformátuje čísla nebo text v buňce - pracuje s funkcemi SUMA, PRŮMĚR, MIN, MAX, logickou funkcí KDYŽ - používá náhled a základní volby tisku, tiskne tabulky nebo vybrané části - vkládá různé objekty do tabulky, přesouvá je, mění jejich velikost - provádí analýzu dat tvorbou různých grafů z údajů v tabulce a edituje je - seřadí databázi, vyhledává v databázi	**1. Tabulkový procesor.** - charakteristiky programu - základní operace - posloupnosti a řady - vzorce a funkce - formátování - tvorba tabulky - graf a jeho parametry - práce s databází - pokročilé funkce

- vybere vhodný vzhled snímku pro určitou prezentaci - využije různých možností rozložení snímků - přidá různé grafické i zvukové animace - nastaví přechod snímku v přiměřené rychlosti - prezentuje vlastní práci (životopis, výrobu nápoje aj.) - využije tlačítka a odkazy na jiné stránky	**2. Tvorba prezentací.** - charakteristika programu - základní operace, návrhy šablony návrhů - rozložení snímku, barevné schéma - animace, přechody snímků - odkazy, řízení prezentace - prezentace souvislých příkladů
3. ročník	
- vyhledává informace na internetu - informace analyzuje, vybírá, třídí a dále zpracovává - využívá informace z Internetu k tvorbě vlastních prací - využívá další prostředky komunikace a výměny dat na internetu - vybere a použije vhodné programové vybavení pro řešení konkrétního úkolu - používá dostupné materiály z internetu a orientuje se v dostupných formulářích - použije výpočetní techniku pro administrativní práce - propojí své znalosti z ekonomiky, informační a komunikační technologie a odborných předmětů - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací pro řešení konkrétního problému - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - komunikuje elektronickou poštou (vytvoření zprávy s přílohou, přijetí, uložení) - využívá další funkce poštovního klienta	**1. Celosvětová počítačová síť Internet, lokální síť, elektronická komunikace.** - vyhledávání informací přes Internet - práce s obrázky z internetu - kombinace word, excel a internet - získávání a zpracování dostupných dat a formulářů - e-mail – elektronická pošta, organizace času a plánování - práce v lokální síti, sdílení dokumentů - chat, messenger, videokonference, telefonie,…
- rozezná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	**2. Software pro práci s grafikou** **Další programové vybavení**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**EKONOMIKA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je: - osvojení základního ekonomického myšlení - pochopení základních ekonomických pojmů - seznámení s možnostmi podnikání a právními formami podnikání - začlenění podniku do systému národního hospodářství a vztah podniku k okolí - orientace v obchodně – podnikatelských aktivitách se zaměřením na podnik společného stravování - znalost zdrojů financování podnikových činností - schopnost provést základní finanční rozbor hospodaření podniku - fungování tržního mechanizmu - hospodářská politika státu a podnikatelské prostředí
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou vedeni k samostatné úvaze o ekonomických jevech a schopnosti využít teoretických poznatků v praxi. Žáci jsou vedeni k poctivosti při poskytování hostinských služeb s vlastní seberealizací a iniciativou tak, aby nepoškozovali jiné účastníky trhu a nepodléhali korupci.
Charakteristika učiva
Učivo zahrnuje oblasti: - základní ekonomické pojmy, trh a tržní mechanizmus - ekonomické systémy a makroekonomický oběh - ukazatele výkonnosti ekonomiky - podnik, jeho založení a zrušení, podmínky podnikání, právní formy

- podnikové činnosti a podnik jako součást národního hospodářství
- organizační struktura podniku společného stravování
- financování podnikových činností a hospodářská politika
- finanční trh a peníze

Učivo vychází z RVP z oddílu Ekonomické vzdělávání. Předmět souvisí s dalšími předměty, jako je: Informační a komunikační technologie, Ekonomika.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách formou frontálního vyučování.
Při výuce je využíváno aktuálních zpráv a problémů z ekonomického dění, využívá se mimo přednášky aktivní diskuse.
Žáci jsou vedeni k samostatné úvaze o ekonomických jevech a schopnosti využít teoretických poznatků v praxi.
Výsledky vzdělání uplatní žáci u závěrečných zkoušek a v budoucí praxi.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni ústně nebo písemně z probraného učiva minimálně 1x za čtvrtletí podle školního klasifikačního řádu.
Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva a schopnosti použít nabyté poznatky v praxi.
Nemalou součástí je také vlastní sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci jsou schopni vyjádřit své myšlenky srozumitelně, používat odbornou technologii v ústním i písemném projevu. Formulují a obhajují své názory, aktivně se účastní diskuzí.

Klíčové kompetence:

- žáci formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní vyučování
- v personální a sociální kompetenci přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, podněcují práci v týmu vlastními návrhy, jsou schopni se adaptovat na měnící se prostředí
- kompetence k pracovnímu uplatnění úspěšně využijí v budoucí praxi, a to i na podnikatelské úrovni při provozování podniku se zaměřením na hostinskou činnost, umějí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikují se svými potencionálními zaměstnavateli, prezentují svůj odborný potenciál a své profesní cíle a rozumí principům podnikání, mají představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokážou vyhledat a posuzovat podnikatelské možnosti.

Průřezová témata:

- Informační a komunikační technologie – zdokonalit schopnosti žáků efektivně využít prostředky informačních a komunikačních technologií a to s využitím internetu
- Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat, uplatnění získaných zkušeností v budoucí praxi
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, vysvětlí vzájemnou vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba a výroba - popíše fáze hospodářského procesu, dokáže vysvětlit působení výrobních faktorů na výrobu ve veřejném stravování - objasní důvody a průběh hospodářského cyklu - zhodnotí vývoj životní úrovně s přihlédnutím k vývoji reálných mezd	**1. Základní ekonomické pojmy.** - potřeby, statky a služby - spotřeba, hospodaření a hospodářský proces - výroba a výrobní zdroje firmy - hospodářský cyklus - životní úroveň, reálná mzda
- vysvětlí pojem trh, rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky, na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - vysvětlí pojem nabídka, poptávka, posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - rozlišuje nabídku a poptávku na trzích práce, půdy a kapitálu a vysvětlí zákonitosti na těchto trzích - ovládá pojem konkurence, rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky	**2. Trh a tržní mechanismus.** - zboží - trh a tržní subjekty - poptávka, nabídka - cena, tržní mechanizmus, konkurence

- posoudí úlohu státu v tržní ekonomice - chápe různé organizace a jejich napojení na státní rozpočet - rozpozná různá odvětví v národním hospodářství - zhodnotí úroveň národního hospodářství, vysvětlí pojmy HDP, inflace, obchodní bilance - vysvětlí, co je nezaměstnanost a kde bude hledat práci - vyjmenuje nástroje státu zasahující do ekonomiky	**3. Národní hospodářství.** - pojem, členění - činitele ovlivňující úroveň národního hospodářství - subjekty působící v národním hospodářství - sektory a odvětví národního hospodářství - úloha a hospodářská politika státu
- chápe a umí sestavit rodinný rozpočet, rozumí zodpovědnému hospodaření a rizikům zadlužení, vysvětlí důležitost úspor	**4. Rodinný rozpočet** - příjmy a výdaje jednotlivce a rodiny, hospodaření domácnosti a úspory, půjčky
2. ročník	
- vysvětlí, co je podnik a podnikání - orientuje se v živnostenském zákoně, zejména řemeslné živnosti	**1. Možnosti podnikání v tržní ekonomice.** - právní východiska a podstata podnikání v podnicích veřejného stravování - znaky podnikatele
- rozlišuje pojmy fyzická a právnická osoba - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - vysvětlí možnosti podnikání jednotlivce, podnikání podle ŽZ a druhy živností, podmínky pro vznik a zahájení podnikání - orientuje se v právních formách podnikání a charakterizuje jejich základní znaky - vybere odpovídající způsob právní formy podnikání pro obor	**2. Právní formy podnikání.** - podnikání, právní formy - podniky jednotlivců podle živnostenského zákona - státní podnik - obchodní společnosti, družstva
- vysvětlí vztah podniku a podnikatele - vyjmenuje povinnosti podnikatelů - vyjmenuje práva podnikatelů - vysvětlí a vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a rozpočet	**3. Podnik společného stravování**. - postavení a úkoly - založení podniku - podnikatelský plán a rozpočet - povinnosti podnikatele - organizace podniku

- rozlišuje jednotlivé druhy majetku, rozdělí ho na oběžný a dlouhodobý - zvládá činnosti při zásobování a vysvětlí používané doklady při zásobování - vysvětlí ukládání majetku do skladů, výdej majetku do spotřeby - popíše inventarizaci a případy, které mohou nastat - popíše investiční činnost, pořizování a vyřazení dlouhodobého majetku, evidenci	**4. Zajištění činnosti podniků.** - pořízení majetku - druhy majetku - oběžný majetek ve veřejném stravování - inventarizace majetku v podniku - dlouhodobý majetek a investice
- popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti - vysvětlí na příkladech druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnavatele a zaměstnance - vysvětlí základní vztahy a pracovní podmínky stanovené zákoníkem práce - popíše složky a druhy mzdy - vysvětlí možnosti vzniku a zániku pracovního poměru - řeší jednoduché výpočty mezd a vypočte sociální a zdravotní pojištění zaměstnance - vysvětlí a navrhne možnou motivaci zaměstnanců	**5. Zaměstnanci** - organizace práce, organizační struktura podniku společného stravování - pracovně právní vztahy - vznik a zánik pracovního poměru, pracovní smlouva, odpovědnost za škody - mzda a její složky, formy základní mzdy - zjištění čisté mzdy z hrubé - motivace zaměstnanců, benefity a péče
3. ročník	
- rozčlení výnosy a náklady podle druhů - vyjmenuje možnosti snižování nákladů, případně zvyšování výnosů podniku - vysvětlí vliv ztráty na podnik, použití zisku - řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření - řeší jednoduché kalkulace ceny, stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	**1. Hospodaření podniku** - výkony podniku společného stravování - náklady podniku a jejich členění - výnosy podniku a jejich členění - hospodářský výsledek - obchodní přirážka, kalkulace ceny
- popíše směnu, vývoj peněz a používané možnosti placení - vysvětlí formy peněz a bezpečnostní prvky, rizika padělaných bankovek - orientuje se ve způsobech placení a smění peníze podle kurzovního lístku - vyplní doklady související s pohybem peněz - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokem a RPSN	**2. Peníze, bankovní systém** - vývoj a funkce peněz - formy peněz, ochranné prvky bankovek, padělání - hotovostní a bezhotovostní placení - doklady při placení - platební styk v národní i zahraniční měně

- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - popíše rozčlenění bankovního systému v ČR, vysvětlí úlohu centrální banky a činnosti obchodních bank, finanční produkty - rozliší a chápe rozdíly mezi stanoveným úrokem a RPSN, rozdíly mezi finančními produkty poskytované různými bankovními společnostmi	- inflace, úroková míra - systém bank v ČR - státní rozpočet - úloha ČNB a její postavení ve státě - činnosti bank, hodnocení RPSN a úroků
- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - rozčlení a zařadí pojištění podle druhů - vysvětlí zákonné zdravotní a sociální pojištění - vysvětlí pojmy pojistná událost, plnění a další pojmy z oblasti	**3. Pojišťovnictví** - pojišťovací soustava - druhy pojištění, zákonná pojištění - sociální a zdravotní pojištění
- orientuje se v daňové soustavě a vysvětlí význam daní pro národní hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně - vysvětlí sazby daní a řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmů	**4. Daňová soustava v ČR** - daně přímé a nepřímé - daňová povinnost - druhy daní
- vyhotoví daňový doklad - vyjmenuje účetní doklady a jejich náležitosti, účel a zápisy do účetních knih - umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty - vysvětlí rozdíl mezi daňovou evidencí a účetnictvím	**5. Evidence hospodářských činností.** - zásady a vedení daňové evidence - účetnictví a daňová evidence - účetní doklady a knihy - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - minimální základ daně, daňové přiznání

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**POTRAVINY A VÝŽIVA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výuka předmětu Potraviny a výživa přispívá k hlubšímu a komplexnějšímu pohledu na suroviny, potraviny a výživu. Předmětem výuky je především: - získání znalostí o chemickém složení potravin nebo surovin a tím i o významu ve výživě člověka - uvědomění si významu hygieny a sanitace v potravinářském sektoru jako prevence alimentárních nemocí - způsob zpracování, uchování či konzervace potravin s ohledem na uchování jejich užitných a biologických vlastností - využití surovin v gastronomii, různé směry v oblasti výživy - zásady zdravé výživy a životního stylu a dietního stravování - získání základních znalostí z oblasti fyziologie výživy a prevence civilizačních chorob - využití poznatků ve své profesi i v praktickém životě - logické uvažování při řešení různých problémových situací spojených s výživou.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci - dodržovali zdravý životní styl - vážili si svého zdraví - přijali celoživotní odpovědnost za své zdraví.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Výuka probíhá ve všech třech ročnících učebního oboru. Učivo má vazbu na další odborné předměty, jako jsou hlavně Technologie, Stolničení, Odborný výcvik. Zahrnuje tematické celky, které umožní žákům pozitivní přístup a vytvoření uceleného obrazu k problematice potravin, nápojů, pochutin a výživy. Jedná se o tematické celky: Složení potravin, jejich význam ve výživě, zacházení se surovinami, technologie výroby některých potravin a nápojů, fyziologie výživy a směry ve výživě.

Pojetí výuky
Výuka je vedena formou výkladu, rozhovoru, kombinace výkladu s videem, samostatnými pracemi, referáty, ukázkami - plakáty, odborné knihy, časopisy, využití internetu a dále formou exkurzí a odborných výstav. Žáci vypracovávají referáty na zadaná témata, píší zprávy z exkurzí, vyhotovují domácí úkoly, hledají zajímavá témata z oblasti výživy a informují o nich, probíhá diskuze. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kulturnímu projevu.
Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení a způsoby ověření výsledků – písemné a ústní zkoušení v závěru každého tematického celku, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině nebo jako domácí úkol, prezentace písemně zpracovaného referátu – vypracovaného s použitím odborné literatury, časopisu nebo internetu – a jeho kolektivního vyhodnocení.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Průřezové téma Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce: - kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince - respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty - využití teoretických poznatků v praktických činnostech ve škole a při výkonu praxe - kompetence potřebné k aktivní a zároveň preventivní péči o zdraví - dodržování zdravého životního stylu - vědomí celoživotní odpovědnosti za své zdraví - schopnost rozeznat rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví - osvojit si zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního a profesního života **Klíčové kompetence**: - odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce - schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi - dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy - ovládání zásad racionální výživy (včetně alternativních způsobů stravování) a jejich uplatňování v občanském životě, v gastronomických činnostech, znalost diferencované stravy a vliv jednotlivých druhů diet na podporu zlepšení zdravotního stavu - ovládání a dodržování zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, dbát na dodržování hygienických předpisů, norem - pochopení základního významu přírody a stavu životního prostředí na kvalitu výživy a zdravotní stav člověka - schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky - dále se vzdělávat a pečovat o své fyzické a duševní zdraví.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - uplatňuje požadavky na osobní i provozní hygienu v gastronomii - orientuje se v jakostních znacích potravin z hlediska senzoriky a fyzikálních parametrů - chápe smysl jakostních a technologických norem - pochopí účel kritických bodů při výrobě pokrmů a fungování systému HACCP v praxi - dokáže posuzovat kvalitu potravin - orientuje se ve značení potravin na etiketách - uvede běžně používané konzervační metody, jejich princip - využívá znalostí ze způsobů konzervace v gastronomii	**1. Hygienické předpisy v gastronomii.** Osobní a provozní hygiena a sanitace Hygiena potravin Předpisy BP a PO Kritické body HACCP. **2. Kontrola jakosti potravin a jejich značení.** **3. Konzervace potravin.**
- charakterizuje hlavní myšlenky racionální výživy, je její zastánce, aplikuje poznatky v osobním a v praktickém životě, orientuje se v nesprávných stravovacích návycích a některých civilizačních chorobách - dokáže rozlišit základní živiny dle chemického složení a jejich významu v lidské výživě - rozdělí biologicky aktivní látky do skupin, popíše jejich funkci v organismu - dokáže charakterizovat jednotlivé druhy potravin a pochutin z hlediska chemického složení a významu ve výživě, v gastronomii, v potravinářské výrobě, orientuje se v jejich skladování, ošetření, konzervaci a zpracování	**4. Racionální výživa.** **5. Základní živiny, biologicky aktivní látky.** **6. Suroviny rostlinné a živočišné.**
2. ročník	
- využívá znalostí o jednotlivých druzích masa při přípravě pokrmů z hlediska složení masa, technologických vlastností a racionální výživy, rozdělí masa na jednotlivé části - orientuje se ve využití jatečných derivátů v gastronomii - rozlišuje druhy masných výrobků z pohledu technologie výroby, vlastností a významu ve výživě - uvědomuje si význam veterinární kontroly masa, rozdělení masa dle zdravotní nezávadnosti, zrání masa a hygienického opracování, skladování či rozvozu a správného	**1. Maso** - jatečné a ostatní. - hovězí, vepřové, telecí, skopové, koňské, - drůbež, zvěřina, ryby, korýši, měkkýši - vnitřnosti, krev, kosti

označení výrobků	– masné výrobky
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů z hlediska významu v pitném režimu, technologie výroby - zná princip výroby alkoholických nápojů – rovnice kvašení, vhodné suroviny pro výrobu - popíše destilaci a další důležité fáze výroby alkoholických nápojů - popíše správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů - vyzná se v označení a údajích na etiketě - popíše negativní vliv alkoholických nápojů na lidský organismus, alkoholismus a společnost	**2. Nápoje nealkoholické a alkoholické.** – pitná voda, minerální vody, ovocné a zeleninové šťávy, limonády a sodovky – pivo, víno, lihoviny – podávání alkoholu mladistvým, značení výrobků, složení výrobků, nakládání s obaly
3. ročník	
- objasní princip přeměny látek a energií v organismu	**1. Metabolismus.**
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - popíše jednotlivé části trávicí soustavy včetně jejich funkcí - charakterizuje význam a základní složení ostatních jmenovaných soustav - má přehled o některých chorobách lidského organismu a jejich prevenci	**2. Trávicí soustava a další orgánové soustavy.** – proces trávení a vstřebávání – jednotlivé části trávicí soustavy – nervová soustava – krevní a mízní soustava – vylučovací soustava žlázy s vnitřní sekrecí – hormony
- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - klade důraz na zdravý životní styl - vysvětlí hlavní zásady alternativních způsobů stravování	**3. Směry ve výživě a zdravý životní styl.** – alternativní směry ve výživě – zdravá výživa
- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na naše zdraví - klade důraz na prevenci civilizačních chorob	**4. Stravovací a pitný režim.** – stravovací návyky – správná skladba jídelníčku – doporučené nápoje
- orientuje se v dietní soustavě - druhy diet dle jejich uplatnění při různých onemocněních - charakterizuje jednotlivé diety a jejich skladbu	**5. Diety a jejich skladba.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**0**	**0**	**1**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je seznámit žáky s jednotlivými druhy zařízení, strojů a spotřebičů v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních, naučit je zásadám obsluhy těchto strojů, nástrojů, zařízení a inventáře, jeho použitím a údržbou a poskytnout jim vědomosti o technice práce při různých úkonech. Žáci si osvojují možnosti různého využití jednotlivých zařízení pro různou technologickou přípravu pokrmů.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k profesnímu jednání, k samostatné a svědomité práci a dodržování zásad BOZP a hygienických předpisů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů v RVP. Vyučuje se 1 hodinu v 1. ročníku, tj., 33 hodin ročně. Předmět navazuje na předměty: Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení a Odborný výcvik. Jednotlivá témata vycházejí ze znalosti správného zacházení se stroji nejenom v ekonomických souvislostech, ale i z hlediska bezpečnosti práce. Je věnována pozornost pravidelné a správné údržbě a seřízení strojů, spotřebičů a nástrojů. Výuka předmětu je doplňována o nové poznatky, poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci. Učivo se zaměřuje na tematické celky: hygiena a BOZP, charakteristika provozoven společného stravování a skladové hospodářství. Žáci se seznamují se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování.
Pojetí výuky
Žáci se seznamují se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladu ve veřejném stravování. Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné i skupinové práce. Používají se následující metody: rozhovoru, demonstrace, exkurze. Ve výuce se uplatňují znalosti nejnovějších trendů ze zařízení v gastronomických provozech. Ve vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru.

Pomůcky: učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, videokazety.
Hodnocení výsledků žáků
Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Zařízení provozoven se hodnotí znalosti z hygienických, bezpečnostních pravidel, charakteristiky provozoven společného stravování a skladového hospodářství. Znalosti přehledu o opracování a zpracování surovin, zařízení na uchování surovin v souvislosti s hygienickými předpisy, teoretické znalosti pravidel práce se stroji a jejich údržbou. Dále se hodnotí verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování všeobecných zásad pravidel chování na pracovišti v gastronomickém provozu. Metody a formy: ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové i stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. **Personální kompetence:** žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. **Sociální kompetence:** žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. **Kompetence k pracovnímu uplatnění**: žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**: žáci umí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - plně uplatňuje hygienické zásady v gastronomickém provozu - dodržuje předepsané hygienické požadavky osobní i provozní hygieny - dodržuje pravidla správného pracovního ošacení a obutí - dokáže posuzovat kvalitu potravin	**1. Hygienické zásady pro zařízení společného stravování.** - hygienické požadavky na zařízení společného stravování - osobní a provozní hygiena pracovníka

- orientuje se ve značení potravin na etiketách - pochopí účel kritických bodů při výrobě pokrmů a fungování systému HACCP v praxi	v potravinářství, hygiena ošacení - hygiena potravin - alimentární onemocnění - sanitace, deratizace, dezinsekce - kritické body při výrobě pokrmů – systém HACCP.
- uplatňuje pravidla bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a pravidla požární prevence - poskytne první pomoc při úrazu - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě úrazu - dodržuje předepsané zásady při manipulaci s břemeny a při údržbě a strojů a nástrojů - rozlišuje rozdíly mezi jednotlivými chemickými přípravky a pracuje přesně podle uvedených návodů - uvede příklady bezpečnostních rizik, příčiny úrazů a jejich prevenci	**2. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci.** - předpisy BP a PO - základní pravidla BOZP - údržba strojů a nástrojů - manipulace s břemeny, ukládání zboží - chemické přípravky
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy v souvislosti s použitím patřičného technického vybavení - využívá znalostí zařízení výrobního střediska při přípravě pokrmů a nápojů - využívá principů a zásad kulinářského umění - rozlišuje různé techniky umývání pro jednotlivé druhy inventáře - dodržuje pravidla uchování pokrmů a nápojů	**3. Charakteristika provozoven společného stravování.** - funkční zóny provozů - základní vybavení výrobních středisek - zařízení na mechanické zpracování potravin - zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů - moderní technologie - zařízení umýváren - zařízení pro uchování pokrmů a nápojů - chladící a mrazící zařízen
- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob, - charakterizuje požadavky na ošetřování a skladování potravin	**4. Skladové hospodářství.** - druhy skladů - požadavky na skladování různých druhů potravin

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**TECHNOLOGIE**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2**	**2**	**2**	**6**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je přispět k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení smyslu přípravy pokrmů. Pochopit děje, které probíhají při jejich skladování, konzervaci, předúpravě, tepelné úpravě a též při výdeji a přepravě hotových pokrmů. Cílem je i upozornit na nesprávné způsoby přípravy pokrmů a jejich vliv na zdraví člověka.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci pochopili smysl přípravy pokrmů a jejich význam ve výživě a zdraví člověka. Předmět má formovat žádoucí vztah ke gastronomii. Žáci budou umět využívat získané poznatky v praktickém životě, budou logicky uvažovat a správně řešit gastronomické situace z hlediska racionální výživy, s ohledem na zdravotní stav, věk, fyzickou zátěž strávníků. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kulturnímu osobnímu projevu, k přijímání a zodpovědnému plnění úkolů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba pokrmů. Učivo má vazbu na předměty Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven. Učivo se zaměřuje na tematické celky související s hygienou a sanitací provozu, hygienou osobní a potravin, s předúpravou surovin, se základními tepelnými úpravami, přípravou významných pokrmů české kuchyně dle technologických norem – teplá i studená kuchyně.
Pojetí výuky
Při vyučování jsou používány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva technologie přípravy pokrmů s dalšími odbornými předměty. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kulturnímu osobnímu projevu.
Hodnocení výsledků žáků
U žáků je hodnocena samostatnost, praktické využití poznatků, logické uvažování a správné řešení gastronomických situací, svá řešení prezentují, vysvětlují a obhajují.

Způsoby ověření výsledků: - písemné a ústní zkoušení v závěru každého tematického celku - individuální i kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině nebo jako domácí úkol - prezentace písemně zpracované seminární práce (vypracované s použitím odborné literatury, časopisů, internetu) a její hodnocení.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k řešení problémů a komunikativní kompetence: poznatky a zkušenosti učí žáky se chovat v různých situacích, učí se přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany zákazníků, adekvátně reagovat na rady a kritiku. **Personální a sociální kompetence:** žáci jsou schopni v hodinách při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných úkolů, žáci se učí předcházet konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům, přijímat a odpovědně plnit úkoly, uznávat autoritu, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**: žáci umí využívat informační a komunikační technologie, efektivně pracovat s informacemi. **Kompetence k pracovnímu uplatnění**: žáci se informují o svém uplatnění na trhu práce, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách ve svém oboru, získávají znalost práva a povinností zaměstnavatelů a pracovníků.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - ovládá zásady osobní a provozní hygieny a sanitace, vysvětlí účel kritických bodů - vyjmenuje základní požadavky na bezpečnost práce, má zažitý smysl pro pořádek - přemýšlí o organizaci práce - vyjmenuje vlastnosti surovin a tím správné zacházení se surovinami s ohledem na zachování biologické hodnoty, ovládá předběžnou úpravu, hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou, využívá principů kulinářského umění	**1. Hygiena a sanitace, bezpečnost práce, HACCP** **2. Předběžná úprava surovin.** **3. Základy normování.** **4. Základní tepelné úpravy.**

- charakterizuje základní tepelné úpravy - vaření, dušení, smažení, pečení, blanšírování, gratinování a aplikuje získané informace na konkrétní suroviny - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - vyzná se v přípravě vývarů, vložek, zavářek a polévek, chápe jejich význam ve výživě a dokáže rozdělit polévky do skupin - vysvětlí význam omáček ve výživě, dokáže je rozdělit do skupin a ovládá jejich přípravu - rozdělí přílohy do skupin dle použitých surovin, uvede běžné dávkování příloh, ovládá jejich přípravu a vysvětlí jejich význam v gastronomii s ohledem na racionální výživu a estetiku pokrmů - rozdělí bezmasé pokrmy do skupin dle použitých surovin, zvládne jejich přípravu a popíše jejich význam	**5. Polévky.** **6. Omáčky.** **7. Přílohy.** **8. Bezmasé pokrmy.**
2. ročník	
- charakterizuje jednotlivé druhy mas - vyjmenuje jejich vlastnosti z hlediska výživy člověka, technologického využití v kuchyni - uvědomuje si význam biochemického procesu zrání masa - ovládá dělení jednotlivých druhů mas na části a jejich konkrétní využití v kuchyni při správné tepelné úpravě - využívá principů a zásad kulinářského umění - vyzná se v typicky českých pokrmech z masa, zabijačkových specialitách i některých pokrmech z masa cizích kuchyní - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, etnických skupin, náboženských zvyklostí	**Pokrmy z jatečných mas.** **1. Hovězí maso.** **2. Telecí maso.** **3. Vepřové maso.** **4. Zvěřina.** **5. Ryby.** **6. Králičí maso.** **7. Drůbež.** **8. Skopové maso**
3. ročník	
- charakterizuje studenou kuchyni a jednotlivé skupiny výrobků, ovládá jejich přípravu - zdůvodní estetičnost výrobků studené kuchyně a jejich význam na rautových stolech - uvědomuje si rizika přípravy, a proto ovládá správné hygienické a technologické zásady přípravy - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů - vysvětlí přípravu a význam minutkových pokrmů, minutek z masa, dokáže se orientovat	**1. Studená kuchyně.** **2. Saláty.** **3. Minutkové pokrmy.** **4. Moučníky a moučná jídla.**

v druzích masa vhodných k této úpravě - využívá principů a zásad kulinářského umění - klade důraz na hygienu a správnou úpravu pokrmů - objasní význam moučníků a moučných jídel ve výživě člověka, uvede konkrétní druhy a jejich přípravu - charakterizuje některé významné zahraniční kuchyně - čínskou, italskou, francouzskou, německou apod. a jejich význam a přínos pro světovou gastronomii	**5. Zahraniční kuchyně.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ODBORNÝ VÝCVIK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**15**	**17,5**	**17,5**	**50**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Předmět odborný výcvik je veden tak, aby prakticky připravil žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňování v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy, chránícími jejich zdraví a život. Žáci jsou vedeni k slušnému chování a profesnímu vystupování a vztahu k životnímu prostředí. Nedílnou součástí je vedení žáků k plnění pracovních povinností k dodržování hospodárnosti.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci měli slušné chování a profesionální vystupování, měli kladný vztah k životnímu prostředí, plnili pracovní povinnosti, dodržovali pravidla hospodárnosti, pracovali pečlivě a odpovědně a kontrolovali výsledky své práce, nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha. Výuka v Odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a znalostí z všeobecných a odborných předmětů. Plní funkci integrujícího předmětu , v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem. Výuka navazuje na všechny odborné předměty.
Pojetí výuky
Odborný výcvik je integrujícím předmětem ve kterém, jsou žáci vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Žáci se učí aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojují si odborné dovednosti. Základními metodami výuky jsou: výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, odborný seminář, instruktáž (úvodní, doplňková, závěrečná),

cvičení k získávání a upevňování vědomostí. Volba metod a postupů bude přizpůsobena věkovým zvláštnostem žáků. Cvičné kuchyně a restaurace, jídelny a provozovny jsou zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku. Odborný výcvik probíhá v časovém režimu - jeden týden dochází žák na odborný výcvik a následující týden probíhá teoretické vyučování. Tyto časové intervaly se střídají celý školní rok.
Hodnocení výsledků žáků
UOV /IOV hodnotí dosažený stupeň vědomostí a dovedností, aktivitu žáků v průběhu výuky odborného výcviku a propojení praxe s odbornou teorii, dále spojení praxe s odbornou teorii a aktuální využití teoretických znalostí k osvojení si praktických dovedností. Zhodnocení je prováděno průběžně v jednotlivých částech výukového dne, po jeho ukončení a po ukončení jednoho měsíce. Hodnocení probíhá formou sebehodnocení, kolektivního hodnocení, veřejné prezentace. Kritéria hodnocení: chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, hospodárnost, osobní upravenost.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí a znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání **Komunikativní kompetence:** dovednost vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu, společenského a slušného chování i profesního vystupování, vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem. **Personální kompetence**: zdokonalovat výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci. Předcházet problémům, zvažovat možnost řešení vzniklých situací a snažit se identifikovat a analyzovat problém. **Sociální kompetence**: Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupům k jiným lidem. **Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**: Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

ROZPIS UČIVA

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně:	**Úvod.**

- aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - má osvojeny technologické postupy a účelnou organizaci práce, dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti při práci - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku. - seznámí se s pomůckami kuchaře, jejich použitím - pozná inventář - seznámí se s péčí o potraviny - dodržuje čistotu během provozu	- seznámení s organizací odborného výcviku, provozovny - proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, osobní hygieně, hygieně pracoviště a pomůcek - povinnosti kuchaře - pomůcky, použití inventáře - péče o potraviny - dodržování čistoty během provozu Tato úvodní část prostupuje všemi tematickými celky OV (oboru Kuchař).
- ovládá přípravu výrobního střediska před započetím provozu. - hospodárně nakládá se surovinami - seznámí se s inventářem, s jeho použitím a ukládáním - nacvičuje činnosti spojené s přípravou surovin na zpracování - nacvičuje předběžné úpravy při zpracování potravin - zvládne kuchařské dovednosti a další kulinářské techniky a postupy - seznámí se ze základními druhy surovin.	**Příprava výrobního střediska.** - příprava výrobního střediska před započetím provozu - seznámení s inventářem, použití a ukládání **Nácvik předběžných úprav při zpracování surovin - kuchařské dovednosti**. - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - základní technika kuchařských a kulinářských dovedností – krájení. Seznámení se základními druhy surovin (druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce).
- zvládne základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení, smažení) - seznámí se s přípravou základů.	**Základní tepelné úpravy.** - vaření, dušení, pečení, smažení - způsoby - druhy základů.
- ovládá základy normování - připraví porce podle hmotnosti - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů: - připraví polévky - připraví zavářky a vložky do hnědých polévek	**Seznámení s odbornou kuchařskou literaturou:** - základy normování - hmotnosti porcí **Příprava polévek.** - vývary - hnědé (zavářky, vložky) - bílé (zahušťování, zjemňování, dochucování)

- zvládne zahušťování, zjemňování a ochucování bílých polévek	- speciální a studené polévky.
- připraví omáčky - zvládne základy - druhy - zvládne základní omáčky - připraví hrubé omáčky	**Příprava omáček.** - příprava základů - příprava základních omáček (bešamel, veloute) - příprava hrubých omáček - bílé, hnědé - příprava základních omáček dle kulinářského umění (bešamel, velouté, tomatová, holandská demi-glace)
- připraví přílohy (z brambor, z mouky, z rýže, z těstovin, ze zeleniny) a doplňky k jídlům - zvládne přípravu jednoduchých salátů	**Příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů.** - přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin - tepelné úpravy - přílohy ze zeleniny - tepelné úpravy - jednoduché saláty
- ovládá přípravu bezmasých jídel (z brambor, ze zeleniny, z luštěnin, z hub, z rýže, z těstovin, z vajec a sýrů) - připraví jídla moučná	**Příprava bezmasých jídel.** - jídla z brambor, ze zeleniny, luštěnin a hub - jídla z rýže a těstovin - jídla z vajec a sýrů - jídla moučná.
- seznámí se s pracovním oblečením a s pomůckami číšníka - servírky - seznámí se s inventářem na úseku obsluhy - seznámí se s přípravou odbytového střediska, s péčí o hosta - ovládá společenské chování a vystupování obsluhujícího	**Základy obsluhy.** - pracovní oblečení obsluhujících a jejich pomůcky - společenské chování a vystupování obsluhujících - péče o hosta - obsluha a chování - inventář na úseku obsluhy - velký i malý inventář - příprava odbytového střediska před zahájením provozu.
2. ročník	
Použije vhodný druh úpravy pokrmů, podle příležitosti a místa konání, ovládá správné pracovní postupy. Ovládá technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů. Volí vhodné přílohy a dohotovuje esteticky vzhled pokrmů při expedici. Nacvičí přípravu pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny, mletého masa, vnitřností:	Nácvik přípravy pokrmů. **Hovězí maso**: - rozdělení, použití jednotlivých částí, tepelné úpravy **Telecí maso**: - rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **Vepřové maso**:

- rozdělí maso - ovládá předběžnou úpravu masa - ovládá použití jednotlivých částí - ovládá vykosťování, porcování - krájí maso - připravuje základy - připravuje maso vařením, dušením, pečením a smažením - ovládá způsoby tepelných úprav vnitřností - ovládá speciální výrobky - vepřové hody - seznámí se s druhy mletých mas - ovládá použití tepelných úprav - pracuje se zařízením a spotřebiči ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - je připraven organizovat svou práci ve výrobním středisku. - chová se profesionálně a je připraven na další celoživotní vzdělávání - pracuje podle nových kulinářských technik a postupů	- rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso**: - rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **Ryby**: - předběžná úprava (sladkovodní, mořské), tepelné úpravy **Drůbež**: - předběžná úprava, tepelné úpravy **Zvěřina**: - předběžná úprava, tepelné úpravy **Mletá masa**: - druhy mletých mas, použití, tepelné úpravy
- ovládá techniku jednoduché obsluhy(nošení tácků, plat, talířů, šálků) - ovládá odnášení upotřebeného inventáře - seznámí se ze základními pravidly při podávání jídel a nápojů - procvičování zručnosti	**Základy obsluhy.** Technika jednoduché obsluhy: - nácvik zručnosti při nošení tácků a plat - nošení talířů (dvoutalířový a třítalířový způsob) - nošení polévkových talířů a šálků - odnášení upotřebeného inventáře - základní pravidla při podávání jídel a nápojů - nácvik zručnosti
3. ročník	
- je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším vybavením výrobního střediska. - ovládá přípravu pokrmů na objednávku:	**Nácvik přípravy pokrmů na objednávku.** - vhodnost jednotlivých druhů mas - příprava šťávy - úprava příloh a obloh

- seznámí se jaké maso a jaké části masa používáme pro přípravu pokrmů na objednávku - osvojí si přípravu pokrmů na objednávku z masa hovězího, telecího, vepřového, z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny, z masa mletého a vnitřností - ovládá přípravu šťávy - osvojí si vhodnost a přípravu příloh a obloh - osvojí si zvláštní úpravy pokrmů na objednávku (anglický způsob, v papilotě, v alobalu)	- anglický způsob, v papilotě, alobalu, grilovací kleště, speciální úpravy
- ovládá přípravu pokrmů studené kuchyně: - osvojí si přípravu základních výrobků studené kuchyně(majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla, fáše, pomazánky, saláty) - osvojí si přípravu výrobků z masa, ze sýrů, z vajec, z ryb - připraví pěny, paštiky, galantiny, huspeniny, koktejly, chuťovky, chlebíčky - ovládá přípravu studených mís a nářezů, specialit studené kuchyně, plněnou zeleninu a složité saláty - ovládá kulinářské umění	**Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně.** - základní výrobky, studené předkrmy a pokrmy
- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní a používá speciální inventář. - osvojí si přípravu krajových specialit a vlastní kalkulace	**Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní:** - trendy moderní gastronomie a zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně
- ovládá přípravu moučníků a nápojů: - seznámí se s druhy těst pro přípravu moučníků - připraví korpusy, náplně, krémy a polevy	**Nácvik přípravy moučníků a moučných pokrmů.** - druhy těst a jejich příprava: - korpusy, náplně a polevy
- osvojí si gastronomická pravidla pro sestavování jídelních a nápojových lístků a menu - ovládá dokončování pokrmů před hostem - chová se profesionálně a je připraven na další celoživotní vzdělávání.	**Praktické sestavování a psaní jídelního a nápojového lístku.** - gastronomická pravidla - jídelní lístek - nápojový lístek - menu - dokončování pokrmů před hostem

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**STOLNIČENÍ**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o stolničení a obsluze v gastronomických a ubytovacích zařízeních. Úkolem je seznámit žáky s inventářem, jeho použitím a údržbou a poskytnout jim vědomosti o technice jednoduché a složité obsluhy při různých příležitostech a o uplatňování gastronomických pravidel. Žáci si osvojují přípravu míšených nápojů a techniku obsluhy v různých zařízeních. Z hlediska klíčových dovedností předmět poskytuje a rozvíjí komunikativní a personální dovednosti řešit problémové situace a prohlubovat dovednosti ve vyúčtováních s hostem.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a dodržování zásad BOZP.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odbyt a obsluha. Předmět Stolničení je jedním z nejdůležitějších učebních oborů ve vzdělávacím oboru Kuchař-číšník. Výuka předmětu souvisí s dalšími odbornými předměty, jako je Technologie, Potraviny a výživa a zejména s Odborným výcvikem. Učivo se zaměřuje na tematické celky na úseku obsluhy: rozdělení odbytových středisek, znalost inventáře a zařízení na úseku obsluhy, způsoby obsluhy, systémy obsluhy, nápojová gastronomie a gastronomická pravidla.
Pojetí výuky
Ve výuce se uplatňují progresivní formy obsluhy a služeb, je doplňována informacemi o nejnovějších trendech v gastronomii a v podávání pokrmů. Výuka je vedena formou výkladu, diskuze, demonstrace a exkurzí. Při vyučování jsou žáci seznamováni se soustavou vědomostí, které potřebují k vykonávání své profese, učí se využívat internet k vyhledávání informací z oboru. Pomůcky: učebnice, odborné knihy, odborné časopisy, prospekty, videokazety.
Hodnocení výsledků žáků

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu Stolničení se hodnotí: teoretické znalosti pravidel techniky obsluhy, znalost inventáře, gastronomická pravidla a jejich uplatňování, dodržování hygienických, bezpečnostních pravidel a estetiky na pracovišti. Dále se hodnotí verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování pravidel společenského chování. Ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zdůvodňovat své názory, vyslechnout a vyhodnotit názory druhých a vhodně na ně reagovat. **Personální kompetence**: žáci jsou připraveni objektivnímu hodnocení své práce, přijímání rad a kritiky od druhých lidí a dále se vzdělávat a odborně rozvíjet. **Občanské kompetence**: žáci jednají v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, dodržují zákony a respektují práva a osobnost druhých lidí. **Kompetence k pracovnímu uplatnění**: žáci znají obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - dodržuje obecné a pro obor specifické zásady hygieny, BOZP a PO	1. **Zásady hygieny a bezpečnosti práce.**
- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - popíše postup a účel přípravných prací před zahájením provozu v odbytových střediscích podle úrovně obsluhy - využívá společenských pravidel v jednání se svými spolupracovníky a hosty - rozlišuje způsoby úhrady při různých příležitostech a v různých odbytových střediscích	2. **Pravidla techniky obsluhy. Společenská pravidla.** - příprava pracoviště před zahájením provozu, údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu
- rozlišuje zařízení a vybavení na úseku obsluhy - popíše účel jednotlivých druhů stolního inventáře - charakterizuje pomocný inventář a jeho využití v jednotlivých druzích obsluhy - dodržuje zásady ošetřování a skladování jednotlivých druhů inventáře	3. **Inventář a zařízení na úseku obsluhy.** - zařízení na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář

- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení	2. **Odbytová střediska.** - význam, úkoly odbytu
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro střediska - uvede náležitosti jídelních lístků a sestaví menu pro různé příležitosti - využívá gastronomických pravidel v návaznosti pokrmů a nápojů	3. **Gastronomická pravidla.** - zásady výživy - zásady pro sestavování jídelních a nápojových lístků
- charakterizuje různé formy obsluhy podle rozdílnosti v odbytových střediscích a příležitostech	4. **Způsoby obsluhy.**
- charakterizuje podávání pokrmů podle zásad základní a vyšší formy jednoduché obsluhy - dodržuje pravidla techniky obsluhy v jednotlivých střediscích	5. **Jednoduchá restaurační obsluha.** - podávání snídaní, obědů, večeří - podávání nápojů
- vysvětlí organizaci práce a popíše úkoly pracovníků v odbytových střediscích s různými způsoby obsluhy - popíše práci jednotlivých obsluhujících dle funkcí a náplně práce v jednotlivých systémech obsluhy	6. **Systémy obsluhy.**
- dodržuje platné zásady a normy při různých způsobech nabídky, prodeje a placení - rozlišuje způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, nakládání s tržbami, volí vhodné formy odbytu a služeb	7. **Formy prodeje.** - způsoby nabídky, prodeje a placení
2. ročník	
uplatňuje gastronomická pravidla, zásady racionální výživy a nové směry ve stravování - sestaví menu pro různé příležitosti - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	1. **Pravidla pro sestavování menu.** - sestavování menu, sled, kombinace pokrmů a nápojů
- má základní znalosti o složité obsluze, je seznámen s požadavky vyšší úrovně obsluhy, osvojuje si znalosti techniky obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti - využívá znalostí ze složité obsluhy ke zvýšení úrovně podávání jídel a nápojů	2. **Složitá restaurační obsluha – základní forma.** - podávání snídaní, obědů a večeří - práce u stolu hosta

- charakterizuje různé formy obsluhy - dodržuje odborné společenské zásady při práci u stolu hosta - uplatňuje znalosti ze složité obsluhy pro rychlé a dokonalé zvládnutí jednotlivých technik při práci před hostem	**3. Složitá restaurační obsluha – vyšší forma.** - základní zásady dohotovování přípravy pokrmů před hostem
- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - orientuje se ve skladovém hospodářství - charakterizuje běžný sortiment nápojů: vín, lihovin	**4. Odbytová střediska.** - Význam, úkoly odbytu
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb	**5. Střediska společensko-zábavní.** - pivnice - vinárny, kavárny, bary
3. ročník	
- charakterizuje různé druhy slavnostních hostin - uplatňuje znalosti pro sestavení a příjem objednávky - dodržuje zásady kalkulace ceny zajišťuje přípravu a realizaci gastronomické akce	**1. Slavnostní hostiny a zvláštní typy akcí.** - význam a druhy hostin - slavnostní obsluha
- popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - rozlišuje jednotlivé typy hostin pro různé příležitosti - sestavuje vhodný sortiment pokrmů a nápojů - využívá znalosti práce číšníka v rautovém systému obsluhy	**2. Hostiny s nabídkovými stoly.** - význam a druhy hostin - příprava a organizační zajištění
- rozlišuje různé druhy slavnostních příležitostí - navrhuje vhodný sortiment pohoštění - volí vhodné způsoby obsluhy	**3. Společenská setkání.**
- popíše základní rozdělení mísených nápojů - využívá různé techniky přípravy podle druhů nápojů - doporučuje jednotlivé druhy nápojů pro různé příležitosti	**4. Mísené nápoje.** - význam mísených nápojů základní rozdělení a druhy mísených nápojů
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - dodržuje odborné a společenské zásady při servisu na hotelový pokoj - využívá různé možnosti nabídky a servisu občerstvení v dopravních prostředcích	**5. Obsluha v ubytovacích zařízeních a v dopravních prostředcích.**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**0**	**0**	**1**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky v komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci zvládli základní pravidla společenského chování, měli profesionální postoj k zákazníkům, zvládli komunikaci s nimi a uměli navodit pocit jejich spokojenosti.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Komunikace ve službách. Výuka souvisí s dalšími předměty, jako jsou Základy společenských věd, Cizí jazyk, Odborný výcvik. Učivo se zaměřuje na práci v tematických blocích, kde jsou nosná základní pravidla chování a stolování.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, řízeného rozhovoru, samostatných řešení úkolů a skupinové práce.
Hodnocení výsledků žáků
Hodnocen bude především verbální projev, samostatnost žáků a jejich kreativita formou písemného a ústního zkoušení, samostatné práce, referátů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovat texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. **Personální kompetence**: žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských, pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.
Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci jsou schopni uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení.
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracují s informacemi.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně - ovládá základní pravidla chování a využívá je	**Základní pravidla společenského chování.**
- ovládá pravidla chování na pracovišti a mimo ně	**Obecná pravidla chování na pracovišti i mimo pracoviště.**
- ovládá a používá pravidla stolování	**Pravidla stolování.**
- uplatňuje hygienu, estetiku a bezpečnost práce	**Pravidla osobní hygieny.** **Pravidla estetiky.** **Pravidla bezpečnosti práce.**
- využívá znalosti ve své profesi	**Osobnost kuchaře - základní profesní znalosti a dovednosti.**

6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

6.1.1 Teoretické vyučování

Teoretická výuka je realizována v budově školy na Senovážném náměstí. Na tělesnou výchovu žáci přecházejí do Zátkovy budovy (ulice Fráni Šrámka 9)

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna	4	Odborné materiály, CD přehrávač, video
Učebna výpočetní techniky	2	- 36 počítačů, 2x laserová tiskárna, 1x scanner - Připojení do sítě – LAN, internet - Softwarové vybavení – Windows 7 Pro, Microsoft Office 2010, výuka psaní na počítači ATF, další multimediální výukové programy - datový projektor, plátno
Učebna s interaktivní tabulí	2	
Odborná učebna	1	TV, video, malý stolní inventář, inventář na stolničení
Tělocvična	1	2 bezdrátové mikrofony, CD přehrávač, s MP3, CDR, RW, přenosný CD přehrávač s audiovstupem, soustava reproduktorů
Knihovna se studovnou	1	PC, odborná literatura
Další prostory: kabinety pro práci učitelů, zasedací místnost pro učitele		Ve všech učebnách jsou trvale instalované projektory. Učitelé mají k dispozici notebooky a tablety. Celá budova je pokryta WiFi sítí, která umožňuje připojení do počítačové sítě (internet). K běžnému vybavení patří mapy, slovníky, učebnice, encyklopedie, odborné publikace, výukové CD-ROMy, obrazové materiály, speciální softwarové vybavení
Prostory pro osobní hygienu, žákovské šatny, pomocné prostory pro zajištění chodu školy		

6.1.2 Odborný výcvik:

Pracoviště	Stručná charakteristika
Clarion Congress Hotel České Budějovice	V uvedených hotelech je více odbytových středisek, výrobní střediska s vyšší kapacitou přípravy pokrmů
Hotel Malý Pivovar České Budějovice	
Hotel Růže Český Krumlov	
Grand Hotel ZVON České Budějovice	
Restaurace Metropol České Budějovice	Kapacita je 120-150 míst u stolu, výrobní středisko odpovídá kapacitě
Budějovický Budvar, Restaurace Masné krámy, Č. Budějovice	
Motorest Pegast České Budějovice	Kapacita 60-110 míst
Školní jídelna SŠ a VOŠ CR České Budějovice	Kapacita 1 300 strávníků
Gastrozařízení Nemocnice, České Budějovice	Kapacita 2 500 strávníků
Domov důchodců Dobrá Voda	
Menza VŠTE, Okružní, Č. Budějovice	

6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

6.2.1 Teoretické vyučování

Výuka všeobecně vzdělávacích předmětů je vyučována aprobovanými učiteli, kromě dvou učitelů jazyka anglického, kteří si svou kvalifikaci doplňují v rámci DVPP. Jedná se o učitele s dostatečnou praxí.

Výuka odborných předmětů je aprobovaná podle možností, které dává současný systém vysokých škol a možnosti regionu. Předměty ekonomicky zaměřené vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS a převážně s dlouholetou praxí. Výuku dalších odborných

předmětů zaměřených na gastronomii a cestovní ruch vyučují učitelé se středním stupněm vzdělání, s příslušnou DPS, převážně s dlouholetou praxí odbornou i pedagogickou. Učitelé s kratší praxí si vzdělání doplňují na vysoké škole.
Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů jsou každoročně upřesňovány během měsíce června.

6.2.2 Odborný výcvik

Žáci vykonávají odborný výcvik na základě uzavření smluv u právnické nebo fyzické osoby nebo ve škole („Smlouva o zajištění pracoviště odborného výcviku žáků“). Žáci pracují pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktora odborného výcviku.

6.2.3 Další vzdělávání pedagogů

Všichni pracovníci školy jsou vedeni ke splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. O pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. O dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému.
Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů
    - pro koordinátora v oblasti ICT
    - pro výchovného poradce
    - pro metodičku prevence
    - pro koordinátora environmentální výchovy
    - pro jednotlivé učitele pro prohlubování kvalifikace
    - studium Brány jazyků pro rozšiřování jazykových znalostí učitelů
    - pro jednotlivé učitele studium nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů a stáží v zahraničí)
    - e-learningové studium
    - samostudium

6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména § 65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Odborný výcvik se střídá po týdnu s teoretickým vyučováním.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce a na základě písemného doporučení lékaře, specializovaného pracoviště nebo jiné instituce. Individuální vzdělávací plán vypracují vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku ve spolupráci s třídním učitelem a výchovným poradcem. Součástí individuálního studijního plánu jsou individuální konzultace, četnost zkoušek, časové rozložení studia a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané **akce školy a soutěže**, jichž se žáci a žákyně účastní.

6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje.

Při zajišťování teoretického vyučování i odborného výcviku, při zajišťování seminářů a vzdělávacích akcí škola spolupracuje i s profesními firmami.

Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí přednášky, semináře a besedy. Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, na závěr praxe se vyjadřují ke kompetencím praktikujících žáků a žákyň a sdělují další požadavky nebo připomínky vztahující se k vzdělávacímu procesu.

Profesní asociace	Hotely, restaurace a jiná gastronomická zařízení	Gastronomické organizace a společnosti	Zahraniční partneři
Asociace hotelových škol AEHT Asociace hotelů a restaurací ČR Asociace průvodců ČR APČR Asociace kuchařů a cukrářů ČR ACK-ČR Česká barmanská asociace Jihočeská hospodářská komora JHK Asociace číšníků ČR Sdružení jižní Čechy pohostinné Asociace domovů mládeže a internátů ČR	Hotel Malý Pivovar, České Budějovice Clarion Congress Hotel, České Budějovice Grand Hotel Zvon, České Budějovice Budějovický Budvar, České Budějovice Restaurace Metropol, České Budějovice Motorest Pegast, České Budějovice Gastrozařízení Nemocnice, České Budějovice Hotel Růže, Český Krumlov	Makro, Cash and Carry ČR, Č. Budějovice Gastkom, Č. Budějovice Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo Lactoprot Zeelandia, Malšice Nowaco Czech Republic s.r.o., Č. Budějovice Jarg, Prodej a servis gastronomické techniky, Č. Budějovice Vitana Byšice a.s. Znovín Znojmo	**Tourismusschulen** - Bad Leonfelden - Rakousko - **www.baletour.at** **Škola Komenský** - Vídeň - Rakousko **Vienna Business School** - Vídeň - Rakousko **Ecole Hôtelière de Genève** - Ženeva - Švýcarsko **Združená stredná škola hotelových služieb a obchodu, Hotelová akadémia** - Spišská Nová Ves - Slovensko **IHK Bildungszentrum Dresden Geschäftsstelle** - Zittau - Německo **Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière** - Illkirch - Franci